

FOOD

and

9 TL / KKTC 11 TL

TRAVEL

KUZEYDE BİR
YER
İZLANDA

KÂH DİNGİN KÂH CANLI
VAN

HAYALLERİN
ÖTESİNDE
KARAYİPLER

ERKEN
REZERVASYON
HAKKINDA
HER ŞEY

GORDON
RAMSAY'IN
MUTFAK
KANUNLARI



STARBUCKS ile Üç Vakte Kadar Yolunuz Var

Starbucks, insanları birbirine, her yemeği tatlıya bağlayan; özlediklerinizle sizi buluşturup şahane sohbetlerin bahanesi olan Türk Kahvesi'ni, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin onayladığı Veranda kahve çekirdekleriyle hazırlayarak sizi benzersiz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor.

40 YIL hatırı kalacak Türk Kahvesi...

Starbucks, sanılanın aksine bir kahve çeşidi değil bir demleme yöntemi olup, uygun profilde kavrulan ve öğütülen farklı çekirdeklerle farklı lezzetlerde hazırlanabilen Türk Kahvesi'nin standartlarını yeniden keşfediyor. Türkiye'ye geldiği ilk günden itibaren Türk Kahvesi'ni misafirleriyle buluşturan Starbucks, Latin Amerika kökenli harmanı Veranda kahve çekirdekleriyle kahve severlerin damağında yumuşak kakao ve hafif fındık aromalı bir tat bırakıyor.

Neyse halin Çıksın falın!

Ünlü endüstriyel tasarımcı Gamze Güven'in Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin belirttiği standartlara uygun olarak tasarladığı kahve fincanları, kahve keyfinizi artırırken tabağınızda sizi kahvenin vazgeçilmezi fal bekliyor. Size sadece yanında lokumu, kahve ritüeline uygun sunumuyla gelen kahvenizin tadını çıkarmak kalıyor.



Biliyor muydunuz?

Bu topraklarda 600 yıldır Türk Kahvesi içiliyor.

Telvesiyle ikram edilen tek kahve, Türk Kahvesi.

Avrupa, kahve ile Türkler sayesinde tanıştı.

Türk Kahvesi ve geleneği, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kabul edildi

Editör mektubu

Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;

Genel Müdür Cenk Doğusal - cad@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cerin.akdeniz@mcyayincilik.com

Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Başaran Ulusoy,
Coşkun Aral, Erol Kaynar, Fikret Atalay,
Hülya Aslantaş, Serhat Gürpınar

Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt, Nilüfer İleri,
Özgür Ölçer, Egemen Alper, Mine Akverdi,
Özlem Kapar Bayburs, Ece Aktürk

Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi

Abdullah Sokak No: 4 Kat: 4

Beyoğlu - İstanbul Tel: 0212 245 00 40

Basımcı: Türkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Basıldığı Yer: Akpınar Mah.

Hasan Basri Cad. No: 4 34885

Sancaktepe - İstanbul Tel: 0216 585 90 00

Dağıtım: Türkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK
Tüm hakları saklıdır.

FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ

TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.

Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde

yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.

Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAI TAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Son birkaç yıldır festival enflasyonu yaşanıyor. Gastronomi sektörüne artan ilginin ve ayrılan tanıtım bütçelerinin iştah kabartması, maalesef bu furyayı tetikledi. Etrafımız "Birinci Geleneksel"den öteye gidemeyen etkinliklerle doldu. Zamanla doğal bir eliminasyon olacak. Emek verilen ve gerçek içeriğe sahip olanlar gelenekselleşirken diğerleri hafızalardan silinecek.

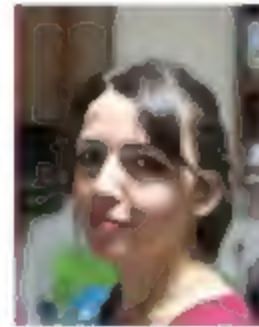
Geçen ay üçüncüsü düzenlenen YEDİ, fark yaratanlardan biri. Her yıl farklı bir tema etrafında Türkiye'den ve dünyadan konuşmacıların katıldığı oturum ufuk açıyor. YEDİ'nin bu yılki teması "Ruhun Doysun" idi. Gelenekler, toplum gerçekleri ve geçmişimiz üzerine tutkularını ve ruhlarını katarak yaptıkları çalışmalarla alkışı hak eden isimler vardı bu yıl.

Şimdi sırada üçüncüsü düzenlenecek olan "Gastromasa" var. 2 Aralık'ta Haliç Kongre Merkezi'nde düzenlenecek konferansın konusu "ürün". Joan Roca, Virgilo Martinez başta olmak üzere dünyaca ünlü pek çok şef ve örnek teşkil eden yerel kahramanlar Gastromasa'nın konuğu olarak İstanbul'a geliyor. Gördüğüm kadarıyla bu yılki etkinliğin en ilgi çekecek kısımlarından biri, katılımcıların soruları yanıtlayacağı Chef Chat bölümü.

Bu ay gurme seyahat sayfalarımızda toprağın sarı-kahve tonlarını Doğu'ya özgü mavi aydınlıkla birleştiren Van var. Tarihi zenginlikleri, gölü ve büyüleyen günbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artıran kentin mutfak da keşfedilmeyi hak ediyor. Ünlü İngiliz şef Gordon Ramsey'in mutfak kanunları, İzlanda'nın şiirsel manzaraları, hayal taciri Karayipler ve bu ay başlayan Erken Rezervasyon Kampanyaları'na dair bir değerlendirmeyi de sayfalarımızda bulacaksınız.

Ebru Erke

Genel Yayın Yönetmeni



ÖZLEM KAPAR BAYBURS

Anadolu Üniversitesi İletişim Bilimleri Fakültesi Basın Yayıncılık bölümünü bitiren Bayburs, yaklaşık 15 yıldır online turizm yayıncılığı yapıyor, ekonomi dergilerine yazılar yazıyor, basın danışmanlığı hizmeti veriyor. Ekip olarak Turizm Gazetecileri ve Yazarları Derneği Yönetim Kurulu üyesi Bayburs'un değerlendirmelerini turizmgunlugu.com adresli kendi web sitesinden düzenli olarak takip ediyorduk. Bu ay bizim için Erken Rezervasyon mitini masaya yatırmasını istedik.



EGEMEN ALPER

Fotoğraf çekmeye profesyonel rehberlik yaptığı dönemde başlayan Alper, 20 senedir Türkiye'nin dört bir tarafında ve 26 ülkede fotoğraf çekti ve sergiledi. Portre, gezi ve kent fotoğrafları çeşitli basılı yayın organları ve internette yayımlanan, özel tutkusu nedeniyle müzisyenleri de fotoğraflayan Alper'in yazıları tanınmış müzik dergilerinde de yayımlanıyor. Alper'in İzlanda seyahatinde çektiği dingin ama etkileyici kareleri, bu ay Food and Travel okurlarına 'başka dünyalardan' türlü hikâyeler anlatıyor. @egemalp

katkıda bulunanlar



İSTANBULLULARIN BULUŞMA NOKTALARI

Yapı Kredi adios Premium'un sunduğu ayrıcalıklarla, İstanbul'un en iyi restoranlarının lezziz yemeklerinin ve özel hizmetlerinin tadı, sevdiklerinizle beraberken bir başka çıkıyor. Kışa özel yeni menüleriyle dikkat çeken mekânlar, adios Premium sahiplerini fazlasıyla mutlu edecek.



LA MANCHA

Özenli, rahat ve 'ruhu besleyen' butik mekânların yaratıcısı SoulGroup bünyesinde bulunan, kıpır kıpır Akdenizli La Mancha, yemekleri, sunumları ve ambiyansı ile sizi Akdeniz kıyılarında seyahate davet ediyor. La Mancha'da İspanya'nın yöresel lezzetlerinden oluşan tapas tabaklarını, İtalya'nın ev yapımı makarnalarını, 700 çeşit yerli-yabancı şarap menüsü eşliğinde tadabiliyorsunuz. Masanızda ateşe verilen parmesan tekerleğinde yapılan Cacio e Peppe, manda sütünden İtalyan usulü yapılan burrata peyniri, gorgonzola soslu taştaki fillet mignon, ev yapımı taze lezzetler, mekânda sizi bekleyen yemeklerden sadece birkaç tanesi. La Mancha'nın Boğaz manzaralı barını, taze meyveli kokteyllerini ve hafta sonları DJ Mehmet Koçan'a emanet edilen müzik seçkisini çok seveceksiniz.



EATALY

Şehrin cazibe merkezi Eataly İstanbul, lezzet tutkunlarına hız kesmeden farklı deneyimler sunmaya devam ediyor. Eataly içerisinde yeni açılan Bar Aperitivo'da İtalyan atıştırmalık kültürünü yeniden keşfedecek, damak tadınıza hitap eden pratik lezzetlerle tanışacaksınız. Bar Aperitivo'da aperitifler iki farklı seçenek halinde sunuluyor: Et, peynir ve sebzelerin mükemmel uyumundan oluşan Aperitivo Milano ve yine sebzelerin balık ile buluştuğu Aperitivo Venezia. Her gün, en taze günlük malzemelerle hazırlanan menü Eataly tahtasına yazılacak ve buradan şefin özenle hazırladığı İtalyan atıştırmalığı 'cicchetti'leri deneyimlerken, Spritz dünyasının gurusu olarak anılan Davide Fornaserio'nun özel reçetelerle hazırladığı kokteylleri de tadabileceksiniz.



SUNSET BRASSERIE

Eşsiz Boğaz manzarası ve lezzetli yemekleriyle 23 yıldır şehrin sevilen mekânlarından olan Sunset Grill & Bar'ın içinde açılmasıyla, kısa sürede özellikle gençlerin uğrak noktalarından olan Sunset Brasserie, konuklarına unutulmaz bir yeme-içme deneyimi yaşatmayı amaçlıyor. Ünlü Fransız şef Fabrice Canelle'in Akdeniz mutfağından esinlenerek hazırladığı farklı lezzetlerin yanı sıra Japon şef Hiroki Takemura'nın hazırladığı Uzakdoğu yemeklerinin de yer aldığı Sunset Brasserie menüsü Akdeniz, Japon, Sushi Bar ve Türk olmak üzere dört farklı mutfakla geniş bir yelpaze sunuyor. Barın şefliğini Cevat Yıldırım'ın üstlendiği mekân, trendi yakalayan müzikler, lezzetli yemekler ve dikkat çekici kokteyl ve içki seçenekleriyle daha genç, samimi, rahat ve dinamik bir ambiyansta, eğlenceli zamanlar vadediyor.



Yapı Kredi adios Premium ile
İstanbul'da seçkin otel ve restoranlarda
%10 indirim!

Detaylı bilgi adiospremium.com.tr'de.



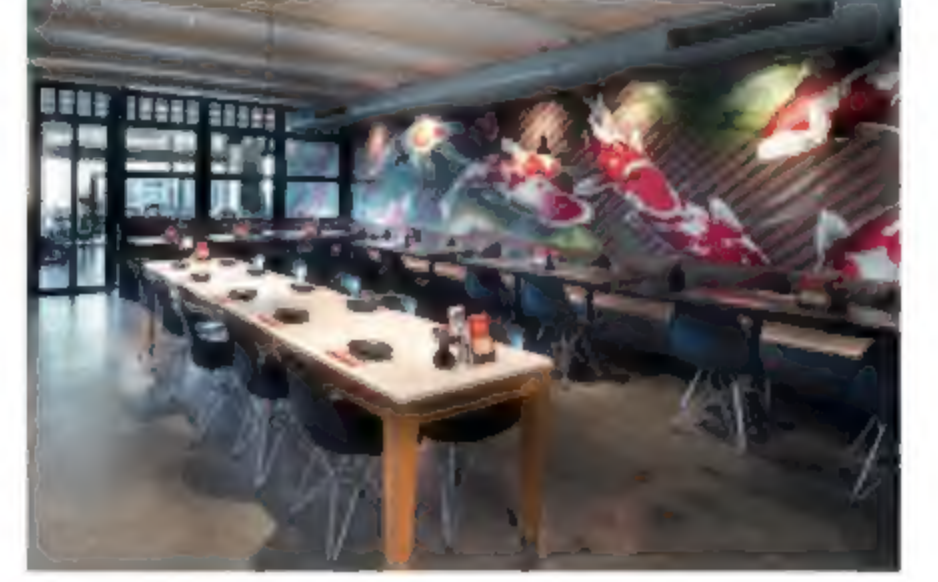
NOPA RESTAURANT

Nişantaşı'nın gözde mekânlarından Nopa Restaurant, bu sezon da dünyada hızla yükselen Comfort Food akımını menüsündeki yemeklere yansıtıyor. Şehrin kargaşasından uzak arka bahçesinde eşsiz bir ambiyans sunan Nopa'nın yeni sezondaki paylaşımlık ağırlıklı menüsünde; Hawaii usulü ton balığı poke, panzanella salata, somon tataki, Dağıstan mantı ve taco gibi çeşitli başlangıç seçeneklerinin yanı sıra pek çok salata ve ana yemek de bulunuyor. Çorba çeşitleri, risotto ve makarna ağırlıklı bir 'Günün Spesiyalleri' menüsü de hazırlayan mekân, öğlen yemekleri için de Nişantaşı civarında çalışanların tercih ettiği yerlerin başında geliyor. Doğal meyve ve malzemelerle hazırlanan kokteyller, premium içkiler ve zengin şarap seçkisine sahip olan Nopa'nın barı da leziz atıştırmalıklarla barda vakit geçirmekten keyif alanları bekliyor. Nopa'da cuma ve cumartesi akşamları yemek sonrasında DJ performansları da düzenleniyor.



ZANZİBAR

Zengin menüsü, sıcak atmosferi ve tematik dekorasyonuyla oldukça iddialı olan Zanzibar, İstanbul'un kalbinde yer alan Zorlu Center'da hizmet veriyor. 1993 yılında Teşvikiye'de başladığı yolculuğuna, şimdilerde Zanzibar Restaurant - Cafe - Bar olarak devam eden mekânda her damak tadına uygun bir şeyler bulmanız mümkün. İntegral hamurundan yapılan çıtır-kıtır, keçi peynirli brülée salata, özel olarak üretilen taş değirmen unundan üretilen ince hamurdan yapılan pizzalar, tamamı ev yapımı ve farklı soslarla bezenmiş makarnalar ile tatlılarda dondurmali profiterol, elmalı tarte tatin ve armutlu crème brülée Zanzibar'ın Akdeniz esintili menüsündeki lezzetlerden sadece birkaçı. Ünlü İtalyan şef Riccardo Scaioli'nin de tecrübesi ve bilgisiyle menüye katkı sağladığı Zanzibar, keyifli sohbetleri leziz yemeklerle buluşturmaya daha uzun yıllar devam edecek gibi görünüyor.



SUSHICO

Uzakdoğu lezzetlerinin Türkiye'deki ilk ve en büyük restoran zinciri olan SushiCo, orijinal tariflerden oluşan zengin ve lezzetli menüsüyle, 1997 yılından bu yana İstanbullulara hizmet veriyor. Çin, Japon ve Thai mutfağından yemeklerin yer aldığı geniş bir menüye sahip olan SushiCo'nun spesiyalleri arasında özel Sushi Roll'lar, zencefil soslu çıtır tavuk, kuşkonmazlı dana eti, kızarmış Pekin ördeği, teriyaki soslu somon ve kızartılmış dondurma gibi lezzetler bulunuyor. SushiCo, hazırladığı özel menülerle catering servisi de veriyor. Uzakdoğu mutfağının en özel yemeklerinden vazgeçemeyenlerseniz, önümüzdeki günlerde SushiCo'nun yeni açılacak Emaar Square Mall ve Hilltown AVM şubelerini de mutlaka ziyaret etmenizi tavsiye ederiz.



Şehrin en iyi
menülerinin keyfini
adios Premium'un
özel indirim
ayrıcılığıyla çıkarın!



İNDİRİN. TAKİP EDİN.



ŞEHRİN EN ÖZEL RESTORANLARINDA ZUBİZU AYRICALIKLARI

Agency

Ali Ocakbaşı

Aqua Restaurant - Four Seasons Bosphorus

Atelier Real Food Restaurant - The Ritz-Carlton, İstanbul

Atlas Balık

Bleu Lounge - The Ritz-Carlton, İstanbul

Borsa

Brasserie D'or

Bosphorus Hotel

Butcha Steakhouse

Cantinery

Capricorn

Chinese & Sushi Express

City Lights - InterContinental İstanbul

Da Mario

Delimonti

Del-Mare Ristorante

Escale

Etiler Kebapçı

Fauchon

Fenix

Feriye Palace

Gina

Gloria Jean's Coffees

Go Mongo

Görgülü Pastaneleri

Günaydın Kasap & Steakhouse

Günaydın Kebap Restaurant

Günaydın Köfte & Döner

Happy Moons

Hardal

Hilton Bomonti The Globe Restaurant

Hilton Kozyatağı Atrium Lounge

Hilton Kozyatağı Brasserie Restaurant

IST TOO - Shangri-La Bosphorus

İstanbul Modern

Kalamata

Kilimanjaro

Kitchenette

Kiva

La Petite Maison

Lacivert

Masa

Matbah Restaurant

Mezzaluna

Mikla

Monochrome

Mr. Meat

Neolokal

Nev Lokantası

numnum

Nusr-Et

Nusr-Et Burger

Parlé

Populist

Safran Restaurant - InterContinental İstanbul

Sait

Salomanje

Şans Restaurant

Scarlet

Seasons Restaurant - Four Seasons Hotel Sultanahmet

Sele

Shang Palace - Shangri-La Bosphorus

Sortie

Sur Balık

Suvla

Swissotel The Bosphorus 16 Roof

Tom's Kitchen

Ulus 29

Veranda Restaurant - InterContinental İstanbul

Vogue

Yelken Balık

Zanzibar

Zuma



Kapaktakiler

- 38 Erken rezervasyon
- 42 Gordon Ramsey
- 58 Karayipler
- 64 Van
- 72 İzlanda
- 79 48 saatte Dubai, Abu Dhabi, Bahreyn

ANTRE

- 12 **Antre** Antik Polinezya'nın büyüğü adası Bora Bora'da doğayla iç içe, konfor ve huzur içinde bir tatil
- 14 **Gezi haberleri** 6 durakta Suvayr, Laos'a fotoğraf turu, Afrika'da vahşi hayvanlar yararına çalışma, Avustralya'da manzaralı bir rota
- 18 **Oteller** Danimarka, Meksika, Fransa ve Malezya'da açılan özel oteller
- 22 **Yemek haberleri** Sirha beşinci kez İstanbul'da, Konya'da Ateşbâz-ı Vefî Aşçı Dede Mutfak Kültürü Günleri heyecanı, porcini zamanı lezzet keşifleri
- 28 **Restoran haberleri** İstanbul'da Taksim, Levent, Etiler ve Ataşehir'de radarmıza takılan en yeni mekânlar
- 30 **Restoranlar** İstanbul'da Topaz'ın yerine açılan Rana ile sürpriz sunumları ve lezzetleriyle şaşırtan mekânlar herkesin dilinde
- 34 **Gastro weekend** Food and Travel Gastro Weekend by San Pellegrino'nun dördüncüsü Datça'da, doğal güzellikler ve tatlarla eşliğinde düzenlendi
- 38 **Mercek altında** Kasım ayında başlayan erken rezervasyon kampanyalarını, avantajlarını ve turizm sektörü için önemini masaya yatırdık

YEMEK

- 42 **Şefler** En iyi olmak için risk almanın şart olduğunu söyleyen İngiltere'nin gözüpek şefi Gordon Ramsey kendi kanunlarını anlatıyor
- 48 **Yakın plan** Değişen mevsimin tadını, çeşitli aromalar eşliğinde kurulan neşeli güz sofralarında çıkartın

GURME SEYAHAT

- 58 **Serseri mutfaklar** El değmemiş plajlardan ve her tarafınızı saran güneşten çok daha fazlasını sunan Karayipler'de zengin mutfak kültürlerini keşfedin



34



48



42



Ateşi göz kararı değil, elinizle kontrol edin.

**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

**FlameSelect**

FlameSelect fonksiyonlu Bosch gazlı ocaklar ayarlanabilir 9 hassas güç kademesi ile mükemmel pişirme sonuçları sunar.

www.bosch-home.com.tr



64



64 Doğunun mavi aydınlığı Van, zengin mutfak kültürü, doğal ve tarihi hazineleri, içten sakinleri ve göreni büyüleyen gümbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artırıyor

SEYAHAT

54 Haftasonu Almanya'nın 'yeni cool'u Düsseldorf'ta, mimari güzellikleri, Noel renklerine bürünmüş semt pazarlarını, benzersiz galeri ve müzeleri keşfedin

72 Seyahat Her şeyin daha katkısız, özgün, temiz ve engin olduğu İzlanda'da kendinizi keşfedeceksiniz

79 48 saat Dubai, Abu Dhabi, Bahreyn

ARKA SAYFA

86 Tarifler

88 Info Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar

90 Bir bilene sorduk Güneydoğu Asya'dan Ortadoğu'ya, dünyanın dört bir yanını gezen İngiliz şef John Burton-Race, mutfak geleneklerini, tekniklerini ve son trendleri anlattı

54



72



79



TARİF DEFTERİ

SAYFA 86'DAN

86 Bildircin saltimbocca, üzüm ve ceviz eşliğinde

86 Fırında sebzeli sıcak arpa salatası

87 Fırında peynir ve kekikli patates muffin

87 Elmalı, yabanmersinli ve tuzlu karamelli kavanoz tart, fındıklı hamur eşliğinde

Kahve keyfimize katılır mısınız?



BOSCH

Yaşam için teknoloji

Coffeexx Türk kahvesi makinesi

Bosch Coffeexx ile 6 fincan kahveyi
misafirlerinizi bekletmeden, aynı anda
ikram edebilirsiniz.

www.bosch-home.com.tr



Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...



ANTİK POLINEZYA'DA ESSİZ DİNLEŞİL

Pasifik Okyanusu'nun tam ortasında, minicik bir kara parçası Tahiti. Fransız Polinezyası'nın en büyük adası... Pek çok gezginin hayallerini süsleyen 'kusursuz tatil' imgesinin gerçek olduğu bir coğrafya... Büyüdü bir keyif noktası. Tahiti'nin bir tatil destinasyonu olarak tüm dünyanın hayallerini süslemesi için ilk tohumlar, bundan tam 50 yıl önce atılmıştı. Kaliforniyalı bir grup otel girişimcisi, pandan yapraklarıyla çatısı örtülmüş yerel bungalovlardan konaklama alternatifleri kurgulayarak turistlerin lagünün turkuaz sularına direkt ulaşabileceği, küçük, basit ama stil sahibi ve konforlu tatil köyü konseptini yarattılar. Bugün sadece Tahiti'de (1000 kilometrekarelik bir ada) 884 bungalov var ve bungalovlar mütemadiyen dünyanın dört bir yanından gelen, hayallerini süsleyen tatili geçirmek isteyenleri ağırıyor.

Tahiti'nin en iyi konaklama alternatifi, sayfamızda resimlerini görebileceğiniz Le Meridien Bora Bora (lemeridien-borabora.com). Çekici ve egzotik işletmenin suyun üzerine uzanan bungalovlarının zemini camdan. Bu sayede odanızdan mercan kayalıklarına gizlenen sualtı dünyasının renklerini izleyebiliyorsunuz. Dilediğiniz anda da berrak sulara atlayarak bu harikalar dünyasının bizzat bir parçası olabiliyorsunuz.

Yılın bu zamanı, Pasifik'de sular durgun, hava mükemmel. Yağışlar yok denecek kadar az ve hava ne sıcak ne soğuk. Raiatea adasının doğu sahilindeki Marae Taputapuatea, Unesco Dünya Mirası Listesi'ne yakın zamanda girdi. Burası, antik Polinezya'nın en kutsal toprakları. Yerli kabilelerin yaşantılarını incelemenin keyfinden mükemmel mutfaklarını keşfetmeye, sizi lagünden koparacak diğer etkinliklere kanmayı unutmayın. lemeridien-borabora.com



Innovation
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY



Yeni NISSAN QASHQAI LİDER DURUŞU.

Yeni Nissan Qashqai
kendi yarattığı sınıfın her zaman lideri!



Otomotiv Distribütörleri Derneği (ODD) toplam satış rakamları zikkate alınmıştır.
Görülen model üzerindeki aksesuar ve donanımlar Türkiye paketinde farklılık gösterebilir. Qashqai'nin ortalama 100 km'ye kadar giden 1.6 dCi motorlu versiyonunun ortalama yakıt tüketimi 3,8-5,6 lt/100 km olup versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 15/20/27/50'ye göre belirtilmiştir.
Nissan Otomotiv A.Ş. aracın şekil ve donanımında değişiklik yapma hakkına saklı tutar. Detaylı bilgi için www.nissan.com.tr



DİREKSİYON BAŞINA GEÇİN

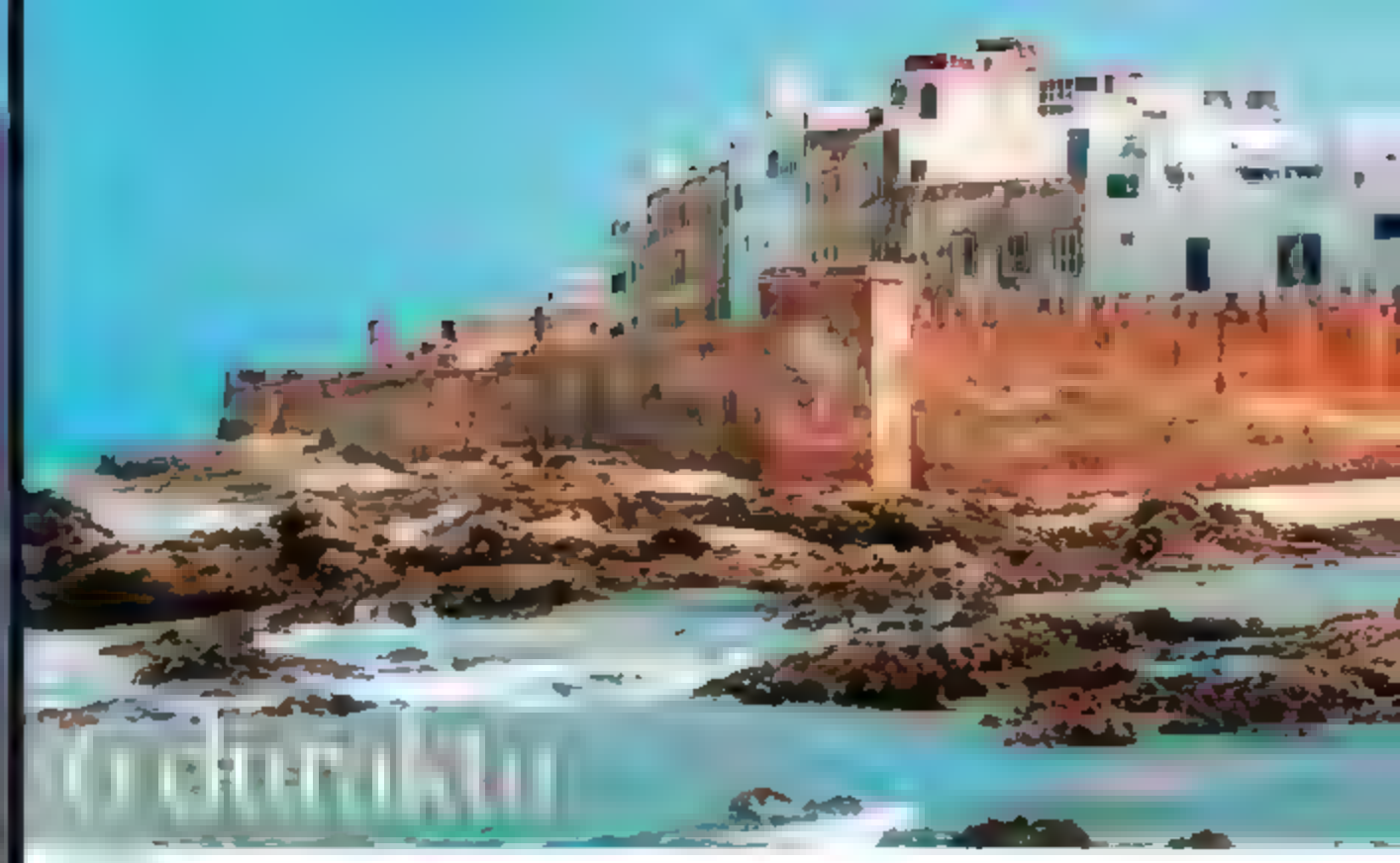
Avustralya'nın en popüler iki kenti Sydney ve Melbourne arasındaki sahil yolu firm gibi bir otomobili yolculuğu için harika bir set. Sizin direksiyon başında olduğunuz bu otomobili yolculuğunda Sydney Limanı'nın hankalarından, Sea Cliff Köprüsü üzerinden Hyams Plajı'nın olağanüstü beyaz kumuna uzanacak, kartpostal gibi kusursuz kırsal kesimden ve sahil kasabalarından geçeceksiniz. Nefes kesici Wilsons Promontory Milli Parkı'na tırmanacak yere vahşi yaşama göz atacaksınız. Phillip Adası'nda ünlü penguenleri ve koala'ları göreceksiniz, gezinin sonunda Avustralya'nın sanat, spor ve yemek başkenti stil sahibi Melbourne'u keşfedeceksiniz. Inside Australia Travel'in 11 günlük Sydney to Melbourne Coastal Classic turu, kış başı 2205 Avustralya dolarından başlıyor. Fiyata araç kiralama, konaklama dahil. insideaustraliatravel.com

Gezi haberleri

HAZIRLAYAN: TÜMAY YAZICI

LAOS'U FOTOĞRAFLAYIN

Asya'nın uyuyan güzeli Laos, bu ay yağışsız sezonun başlamasının ardından bir sürü festivalle canlanıyor. TravelLocal'in yerel bir fotoğrafçı rehberliğindeki turuna katılarak objektif arkasındaki becerilerinizi bileyleyin ve yanınızdan geçen rahiplerin cüppelerinin o ikonik alev gibi yansımasını yakalayın. 13 günlük tur kişi başı 4610 Euro'dan başlıyor. travellocal.com



MODERAKTIL SUVAYR

Essaouira olarak da bilinen Fas'ın bohem ve hip liman kentini keşfedin.
Yazı: BLOSSOM GREEN

1 Marakes'in daha rahat bir alternatif olan Suvayr kovu collar yerine size beyaz kumsalları ve masmavi okyanus vad ediyor. Kıvrılan plaj, ve ideal hava sıcaklığıyla gezinize rahatlatıcı bir başlangıç yapmak için ideal. Alize rüzgârları kitesurf için elverişli bir ortam sağlarken deveye binmek de bir seçenek.


2 UNESCO Dünya Mirası listesindeki medina'nın labirent gibi sokaklarındaki renk cümbüsüne dalın. Baharat kokulu carsılarda kaliteli deri ve ipek ürünleri, gümüş mücevherler, kumalar ve kilimler bulacaksınız. Pazarlık etmekten çekinmeyin.

3 Suvayr, Fas'ın en önemli balıkçılık limanlarından birine ev sahipliği yapıyor. Öğle vemeği için renkli limana gidin ve oltalardan ya da ağlardan tezgâhlara yeni düşmüş balık ve deniz mahsulleri arasından seçiminizi yapın, sonra aldıklarınızı ortak kullanıma açık odun fırınlarında pişirmeye götürün.

4 Le Jardin des Douars, tepeleri öpen 28 odalı, botanik bahçeleri, argan ağaçları ve zeytinliklerin ortasında güneş lekeli bir terracotta düşü. Ev gibi Villa Maroc, ülkenin ilk *riad* (geleneksel Fas evi) oteli, harika manzaralar sunuyor. jardinedesdouars.com, villa-maroc.com

5 Suvayr, hippie'lerin favorilerindendir; sanatçılar ve bohemler villara buraya aktılar. Jimi Hendrix ve Cat Stevens gibiler kenti zivaretti. Sanatsal titresim La kasbah, Marea Arte ve Espace Othello gibi galerilerde görülebilir. Yılın farklı dönemlerinde düzenlenen festivaller takvime not düşülebilir. Dünyaca ünlü Gnaoua Dünya Müzikleri Festivali, 21-24 Haziran'da. festival.gnaoua.net

6 Kenti çevreleyen tepeler, kaliteli yağ veren argan ağaçlarıyla dolu. Tuzlu, mineral bakımından zengin yörede, bağlardan da dikkat çekici sonuçlar alınıyor. Öğle vemeği de vıvılabileceğiniz Val d'Argan bağına uğrayın, yerel üretimleri tadın. valdargan.com



SHAKE SHACK YOLCULUĞU **VADİSTANBUL**'DA DEVAM EDİYOR!



SHAKE  SHACK®

Akasya AVM | İstinye Park | Vadi İstanbul

 /ShakeShackTurkiye  @ShakeShackTR  @ShakeShackTR



BU SAFARİDE ÇALIŞACAKSINIZ

Vanşı yaşama tanıklık etmek e kılmayıp ona katkıda da bu unabileceğiniz bir safari gezisine ne dersiniz? Robin Pope Safaris'nin 12-18 Kasım tarihlerinde Zambiya'daki özel programına katılarak, Aralık yağmurlarından önce vahşi doğada dolu dolu zaman geçirebilirsiniz. Doğal koruma alanında ve Güney Luangwa Milli Parkı'nda aslan teşhisinde yardım edecek, 4x4'lerle ya da yürüyerek safariye, nereden tekne gezintisine çıkacaksınız. Yedi günlük tur, transferler, aktiviteler ve Nkwali Camp'te konaklama dahil kişi başı 3588 Euro'dan başlıyor robinpopesafaris.net



UÇUŞ ROTASI

Emirates (emirates.com) Mart 2018'den itibaren Yeni Zevaland'ın Auckland kentine Dubai'den direkt uçuşa başlayacak, ayrıca Avustralya'nın Sydney kentine sürdürdüğü hizmet ikonik A380 uçağıyla sunacak.

KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Abu Dhabi	0.44 ton	1 ağaç
Bahreyn	0.38 ton	1 ağaç
Reykjavik	0.61 ton	2 ağaç
Van	0.19 ton	1 ağaç

Neden oduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın (tema.org.tr) projelerine destek olup ağaç dikibilirsiniz.



YUVARLAK MASA ŞEFLERİ

Tel Aviv'in yemek sahnesi yeterince heyecan verici değilmiş gibi 12-17 Kasım'daki Round Tables serisi kapsamında Michelin yıldızlı şefler, kentin en iyi restoranlarında hünarlarını konuşturacak. Bizim favorilerimiz Hotel Montefiore'ye İrlanda mahsulü ve Nordic tarzını getirecek Galway'deki Michelin yıldızlı Aniar'ın şefi JP McMahon ile The Blue Rooster'da bistrosu Little Social'ın en ünlü yemeklerin servis edecek Jason Atherton. roundtablestour.com

FOTOĞRAFLAR: TOURISM AUSTRALIA, DYLAN JAKE VERMAAS, JULIA DUNIN, JURJEN DREUTH, LIZ FRANKLIN, MOHAMED SOMJI, SHUTTERSTOCK, ANDREW RAINSAW, DAVID C ROGERS, DALL MORRIS/ROBIN POPE SAFARIS

Norveç'te yaşam koşulları harika!

Ama somonlar için.

İnsanlar yerleşmek için neden bu soğuk yeri seçmişler? Çünkü burası balıklar için muhteşem bir yer. Norveç Somonu buz gibi sularda yavaş yavaş büyüyor ve mükemmel lezzete kavuşuyor.

SEAFOOD
FROM
NORWAY



Yeni açılanlar

DANİMARKA

MEKSİKA

FRANSA

MALEZYA

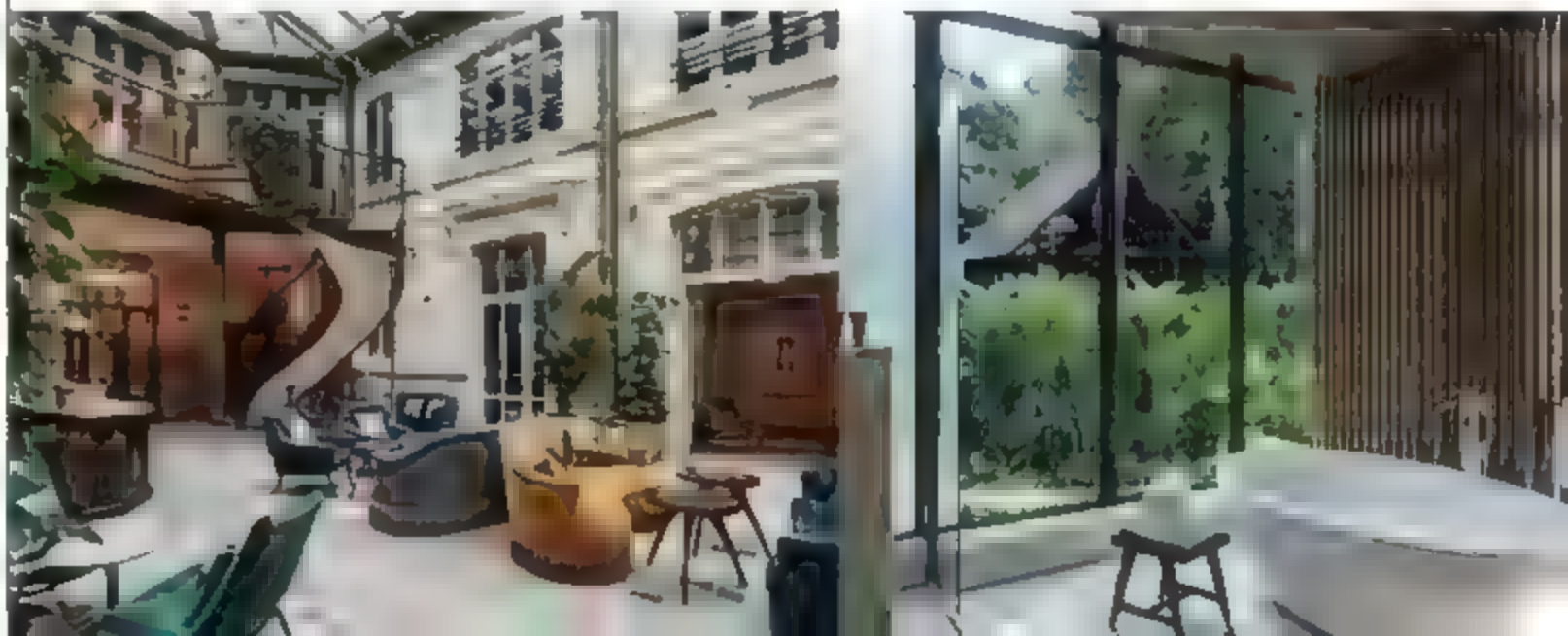


The Sanders Copenhagen in 'yeni açılanlar' racarımıza takımasında, sahip Alexander Køp'nin ası mesleği Benois de la Dance odulu bir paet. İle lokasyonu Kraliyet Tiyatrosu'na iki dakikalık yürüme mesafesinde) elbette önemli rol oynuyor. Ama kenttek, rakip en arasından sıyrılmasını ası sagayan otelde detaylara verilen önem ve tasarımın arkasında yatan artistik yaratıcılık. 19. yüzyıldan kama çok şık bir binada yedi kata yayılmış 54 odada misafirlerini ağırlayan otelin tasarımı, tipik skandinav tarzından epeyce farklı. Cool minimalist ünutun, The Sanders Copenhagen da onun yerine eski zamanların lüks tren yolcularını anımsatan sıcak bir estetik hâkim. Koyu ahşap iskeletlerde hezaren yatak başlıkları, atın varak kenarlara çevrelenmiş mermer süpürgelikler, dört ayaklı kumetler gibi mobilyalara doşel otelin bohem yaşama selam duran, biraz kok nyal dokunuşu hafiften de maskülen bir havası var. Artık yeşil ve yumuşak renk paet, şom neier ve harda, reng aksanlarla beraber Danimarka'ya özgü sıcak samim ve huzurlu bir atmosfer yaratıyor. Køp'nin vizyonunu Londra menşel tasarımcılar Lind+Almond hayata geçirmiş ve ortaya, lokal erle haşır neşir olabileceğiniz abartısız zarafete sahip güzel bir mekân çıkarmışlar. İç avludaki restoranın rahat bir atmosferi ve egence şarkuten tarzı bir menüsü var. Rooftop lmon uğu ise dana çok sadece üyelerin girebildiği bir kuup havasında. Soguk Kopenhag gün erde siz ısıtacak battaniyeler ve kıkıreyen odun ateş sunuyorlar. notersanders.com

Sol üstten saat yönünde The Sanders Copenhagen'da tasarım zamansız ve şık; lüks ekolodge Treehouse Tulum; The Ritz-Carlton Langkawi; Parisli The Hoxton'ın şık avlusu, The Hoxton'ın odalarında Londra stili. Kopenhag'da gerçek 'hygge'.

Meksika'nın yemyeşil mangrov cangilında çıtayı yükselten **Tulum Treehouse** (tulumtreehouse.com) sadece beş yataklı, bembeyaz bir sığınak. Yerel Yucatán zanaatkarların elinden çıkma iç mekânlar temiz hatlara ve hoş dokunuşlara sahip. Rooftop'taki yemek alanı ve çepeçevre teraslar, güzel görünümü tamamlayan unsurlar. Fransa'da **The Hoxton Paris** (thehoxton.com), ikinci bölgede 18'inci yüzyıldan kalma bir hôtél particulier'i mesken tutmuş. Grubun Londra'daki şubelerine ayak uyduran otelde 172 ilginç oda, avlularla bağlanan üç rococco tarzı binaya yayılıyor. Otelin modern Fransız brasserie'si Rivié ve aperitif için ideal barı Jacques' Bar'ı deneyin. 10 milyon yaşındaki bir yağmur ormanı ile kaplı geniş bir alana yayılan sakin ve özel bir koyda yer alan **The Ritz-Carlton Langkawi** (ritzcarlton.com) misafirlerini, yağmur ormanının yeşiliyle Andaman Denizi'nin turkuazı arasında 90 odası ve 29 villasında ağırlıyor. Yerel mimari ve sanattan esinli gırışik detaylı çağdaş bir stile sahip resort'un kendi doğabilimcisi rehberliğinde muhteşem cangıl yürüyüşlerine çıkabilir; jeolojik alanlar, yağmur ormanı florası ve faunası hakkında bilgi edinebilirsiniz. Zihinsel odaklanmayı, esnekliği, koordinasyonu, dayanıklılığı ve gücü geliştiren antik dövüş sanatı Silat'ın zarif hareketlerini öğrenebileceğiniz resort'un restoranlarındaysa sizi Malay, Çin, Hint mutfaklarından lezzetler bekliyor.

YAZI: BLOSSOM GREEN, TÜMAY YAZICI
FOTOĞRAFLAR: CLAUD BRECHENMACHER VE REINER BAUMANN



Nerede, ne zaman, nasıl olmasını isterseniz...



Düğün, toplantı salonu, parti mekanı, ev, bahçe, tekne...

Avantgarde Catering'in davet ekibi dilediğiniz lokasyonun atmosferine uygun tasarım ve menü önerileriyle hizmetinizde. Sizin talepleriniz doğrultusunda davetinizin içeriğine uygun temalı menüler hazırlıyor; kusursuz servisiyle nitelikli davetlere ev sahipliği yapmanıza yardımcı oluyor. Kişi sayısı gözetmeksizin, menüden dekorasyona ve sunuma her ayrıntıyla ilgileniyor; özel günlerinizi hem lezzetli, hem unutulmaz kılıyor.

stayavantgarde



avantgardecollection.com

SIEMENS



Her günü farklı yaşı.

Son teknolojiyi eşsiz tasarım ve benzersiz çözümlerle birleştiren
Siemens Ankastre Ürünler, size etkileyici olasılıklar sunuyor.
siemens-home.bsh-group.com/tr

Gelecek evinizde.

Siemens Ev Aletleri



SİRHA'YA 13 BİN KATILIM

Gastronomi sektörünün en büyük buluşmalarından Sirha, bu yıl beşinci kez sektörü bir araya getiriyor. 16-18 Kasım tarihleri arasında Türkiye'nin zenginliklerini dünya mutfaklarıyla buluşturmaya hazırlanan fuar, İstanbul Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek. Sirha İstanbul'a yönelik büyük ilgi sevindirici. Fuarı yüzde 30 artışla 400 markanın katılması bekleniyor. 2016'da 10 bin 815 profesyonelin ziyaret ettiği fuar bu yıl 13 bin kişinin ziyaret edeceği tahmin ediliyor. Heyecanla beklenen etkinlikleri arasında, şeflerin dünyada da bir prestij olarak nitelendirdikleri Bocuse d'Or (Şefler Olimpiyatı) var. 30 seridedir düzenlenen etkinlikte finale kalan şef, Avrupa'daki büyük finalde Türkiye'yi temsil edecek. Yolculuğu Sirha Lyon'da başlayan Dünya Pastacılık Kupası'nın Türkiye finali de merakla beklenen etkinlikler arasında. Sirha, gerçekleştiği şehirlerin markalaşma sürecine katkıları olan bir etkinlik olarak da değerlendiriliyor. 1983 yılında ilk kez düzenlendiği şehir olan Lyon, bunun somut örneklerinden biri olarak nitelendiriliyor. sirha-istanbul.com

Yemekhaberleri



ANNE REÇELİ GİBİSİ YOK!

Adana, Pozantı'da anne şefkatiyle reçel üreten Reçel Türevleri'yle hemen tanışın. Kendi evinde anne reçelleriyle buyuyan ve bu lezzeti herkese ulaştırmak isteyen Türev Uludağ tarafından kurulan marka, küçük kazanlarda üretim yaparak ve hiçbir katkı maddesi kullanmadan, sıvı oranı düşük ve meyve oranı yüksek (yüzde 90 civarında) reçeller ürettiyor. 41 farklı çeşit var. Reçelleri daha fazla insana ulaştırmak için Beşiktaş, Moda ve Alaçatı'da gün boyu kahvaltı hizmeti veren işletmeler de var. Kadın istihdamına katkıda bulunmak ise birinci öncelikleri. Reçel Türevleri'nin kahvaltısında anne reçellerine Çatalca'dan günlük manda kaymağı, Çanakkale'den Ezine peyniri, Kars'tan eski kaşar, Gemlik'ten zeytinler, Alaçatı'dan zeytinyağı ve Toroslar'dan bal eşlik ediyor. recepturevleri.com



PORCİNİ GÜNLERİ BAŞLADI!

Ukarife'nin sevilen mekânları Hudson Arnavutköy ve Martinez İstanbul, porcini mantarlı özel bir tadım menüsü hazırladı. Şef Nihat Sancar'ın yaratıcı dokunuşlarıyla lezzetlenen zengin menüde Tekirdağ'ın Istranca dağlarından toplanan taze Porcini mantarları kullanılıyor. Porcini çorbası, porcini carpaccio, taze truflu tagliolini gibi ayrıcalıklı sunumları, porcini mantarlı steak ya da ızgara bonfile gibi et seçeneklerini iki ay boyunca Hudson ve Martinez menülerinde bulabilirsiniz. ukalife.com



GASTROMASA'YI KAÇIRMAYIN!

Yılın en önemli gastronomi etkinliklerinden Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı başlıyor. 2 Aralık'ta Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek etkinlikte gastronomi dünyasından dünyaca ünlü isimler, bir araya gelecek. Konferansın bu yıl teması 'ürün'. Konuşmacı olarak dünyaca ünlü 19 yabancı şef davetli. Gastromasa, UNESCO tarafından dünyanın Yaratıcı Şehirler ağına eklenen Gaziantep'i ise konuk şehir olarak ayrıca alıyor. Biletleri Biletix'ten temin edebilirsiniz. gastromasa.com

macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA
NELER OLUYOR?
BİZİ TAKİP EDİN!
#kutlamayadıyor



TWITTER

/macrocenterTR



INSTAGRAM

/macrocenterTR



FACEBOOK

/macrocenterTR



PINTEREST

/macrocenterTR



macromore.com



ÇİKOLATA KENT İSTANBUL

Güney Fransa mutfağını İstanbul'a taşıyan La Petite Maison, Kasım ayı boyunca Fransız çikolatalarıyla baş döndürmeye hazırlanıyor. Fransa'da her yıl geleneksel olarak kutlanan "Salon du Chocolat" (Çikolata Festivali) festival ne ithafen, çikolata soslu profiterol ve malit dondurmalı ılık çikolatalı mousse gibi özel tatlar menüdeki yerlerini aldı. Paris'te 1922 yılından bu yana düzenlenen çikolata festivali, çikolata ve kakaoya adanmış en büyük etkinlikler arasında gösteriliyor. Le Petite Maison İstanbul, Kasım ayı boyunca sunacağı lezzetli çikolatalarla bu özel festivali selamlıyor.

BİTMEYEN PAZAR

Şehrin iddialı pazar brunch'ları sonbaharla başlıyor. Raffles İstanbul, canlı müziği ve deniz ürünleriyle öne çıkanlar arasında. Flappers Swing'in canlı caz performanslarının yeni repertuvarıyla devam ettiği brunch'ta deniz ürünlerinin misafirlerin istegine göre hazırlandığı pişirme istasyonları, suşi, Türk ve dünya peynirlerinin yer aldığı şarküteri ürünleri, barbeküden lezzetler, taş fırından pide ve pizzaların yanı sıra ev yapımı makarnalar, ekşi mayalı ekmekler ve pastane ürünleri var. Long Bar kokteylleri lezzetlerle eşlik ediyor. Brunch her pazar 11.30-15.00 saatleri arasında hem yetişkinleri hem de çocukları ağırlıyor. raffles.com/istanbul



EKMEK DEĞİL, DOĞRU EKMEK

Ekmeği beslenme zincirinden çıkarıp çıkarmamak üzerine tartışmalar hız kesmiyor. Lider ekmeğin markalarından UNO, geçtiğimiz ay gerçekleşen Dünya Ekmek Günü etkinliği kapsamında ekmeğin değil ama 'doğru ekmeğin' tüketiminin önemine ve sağlığa katkılarına dikkat çekerek konuya tekrar eğildi. Ekmek ve unlu mamul tüketiminde dünyada ilk sırada olan Türkiye'de, bir kişi yılda ortalama 179 kilogram ekmeğin ve unlu mamul tüketiyor. Ancak uzmanlara göre bu tüketim 'tam tahıllı' ekmeğin olarak yapılmıyor. UNO tarafından yapılan açıklamalara göre tam tane tahıllı ekmeğin; beyaz un üretiminde dışarıda kalan, protein, lif, vitamin ve minerallerden zengin kepek ve ruşeym bolumlarını da içererek, beslenme piramidinin en temel ögesi olan tahıllardan maksimum fayda elde edilmesini sağlıyor. Doğru ekmeğin tüketimi sindirim sistemini düzenliyor, bağışıklık sistemini güçlendiriyor, diyabet ve koroner kalp hastalığı riskini yüzde 30 azaltıyor, kötü kolesterolü düzenliyor hatta stres azaltıyor.



ÖDÜLLER 'GÖNÜL ŞEHİRİ'NDEN

Mevlevî sofrası adabına ve yemeklerine dikkat çekerek dünya mutfaklarından örnekler sunan, farklı damak tatlarını tanıtmayı ve gastronomi turizmini geliştirmeyi amaçlayan Ateşbâz-ı Velî Aşçı Dede Mutfak Kültürü Günleri, Konya'da gerçekleşti. Anadolu Halk Mutfakları Derneği'nin işbirliğiyle bu yıl dördüncüsü düzenlenen etkinlikte, Meram'ın gastronomi ve tasavvuf kültürü ortaya koyulurken yarışmalardan şovlara, söyleşilerden geleneksel törenlere birçok aktivite gerçekleşti. Anadolu Halk Mutfakları Derneği'nin belirlediği kriterler doğrultusunda Türk mutfaklarına kurumsal ve bireysel katkıda bulunan değerli çalışmalar ise düzenlenen özel geceyle ödülleri kavuştu.



11. TURİZM FUAR VE KONGRESİ
11th TOURISM FAIR AND CONGRESS

TRAVEL TURKEY İZMİR

7-10 ARALIK
DECEMBER 2017

3.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi

3rd International
Gastronomic Tourism Congress

7-9 ARALIK
DECEMBER 2017



İZFAŞ - İzmir Fuarçılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri Ticaret A.Ş.
Izmir Fair Services, Culture & Art Affairs Trade Inc.
Tel: +90 232 494 12 34 497 11 06 Fax: +90 232 497 12 32
Mail: sukran.pinar@izmirfair.com.tr mehtap.cokgenc@izmirfair.com.tr
Web: www.izfas.com.tr www.travelturkeyexpo.com

TÜRSAB - Türsab Fuarçılık Hizmetleri A.Ş.
Association of Turkish Travel Agencies
Tel: +90 212 356 17 09 Fax: +90 212 356 17 72
Mail: esra.tolgay@tursab.org.tr sevinc.divrikli@tursab.org.tr
Web: www.tursab.org.tr www.travelturkeyexpo.com

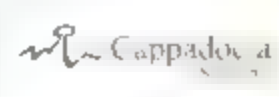
MİNAYELERİNDE
UNDER COVER OF



DESTEKLEYENLER
SUPPORTERS



PARTNER IL
PARTNER CITY



YILIN TEMASI
THEME OF THE YEAR



HOSTED BUYER
PROGRAM PARTNER



HAFTAYI SPONSORU
AIRLINE SPONSOR



ANA MEDYA SPONSORU
OFFICIAL MEDIA SPONSOR



ORGANİZATÖRLER
ORGANIZERS



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THIS FAIR IS BEING ORGANIZED UNDER LAW NO: 5174 AND SUPERVISION OF TOBB (TURKISH UNION OF STOCK EXCHANGES AND CHAMBERS)

travelturkeyexpo.com

travelturkeyizmir

travelturkeyizmirfair

travelturkeyizmirfair



AGUILA²²⁰

BÜYÜK PROFESYONEL İÇİN KÜÇÜK BİR YER AÇIN



İŞLETME ÇÖZÜMLERİ

Barista ailesinin yeni üyesi: AguilA 220.

Her açıdan şık ve kompakt tasarımın mükemmel performans ile buluşması.
Kolay kullanıma sahip AguilA 220, tek tuş ile müşterinizi memnun
edeceğiniz eşsiz tarifler sunar ve işinize ekstra değer katar.



Nespresso Boutique'ler: Nişantaşı, Abdi İpekçi Cad. No:11
Sıadiye, Bağdat Cad. No 449 | Zorlu Center, Meydan Katı (0), Beşiktaş

Nespresso Club: 444 1 576
www.buynespresso.com

NESPRESSO
What else?

OTEL VE RESTORANLARINIZ İÇİN NESPRESSO ÇÖZÜMLERİ

İleri teknolojiye sahip kahve makineleri ve yüksek kaliteli kahve servisi ile işinize değer katın.



AGUILA²²⁰

BARİSTA AİLESİNİN YENİ ÜYESİ

Bu yeni makine, sadece iki başlığı ile her fincan kahve sonrası, yüksek servis miktarlarında bile size aynı profesyonelliği sunar.

NESPRESSO SİZİN İÇİN. ÇEKİRDEKTEN FİNCANA MÜKEMMELLİĞİ HEP BİR ADIM ÖTEYE TAŞIYOR

YEŞİL KAHVE

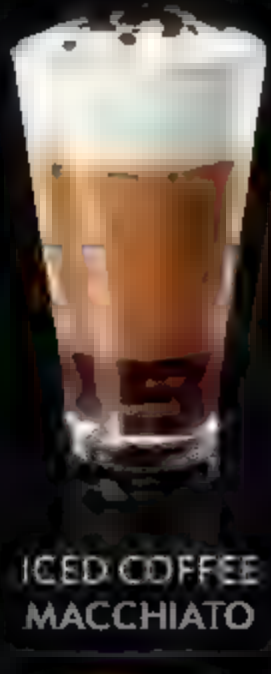
Nespresso dikkatli bir şekilde sadece 'Gurme Kahveleri' seçer ve zor beğenen damakları bile memnun eder. Dünyada tüm kahve üretiminin sadece %1'i ile %2'si Nespresso'nun yüksek kalite standartlarına uygundur.

TEK ÜLKE KÖKENLİ KAHVE TEDARİĞİ

Nespresso Uzmanları tarafından kahvenin kökeni ve toprakları tüm dünyada araştırıldı, bu kahveler tek kökenli olup o ülkenin saf ve kendine özgü aromatik profilini taşıyor.



ALMOND
COFFEE



ICED COFFEE
MACCHIATO



CHOCOLATE
DREAM

Müşterilerine **Nespresso** kahve servis eden, dünyanın en prestijli 700'ü aşkın restoranı ile çalıştığımız için gurur duyuyoruz.

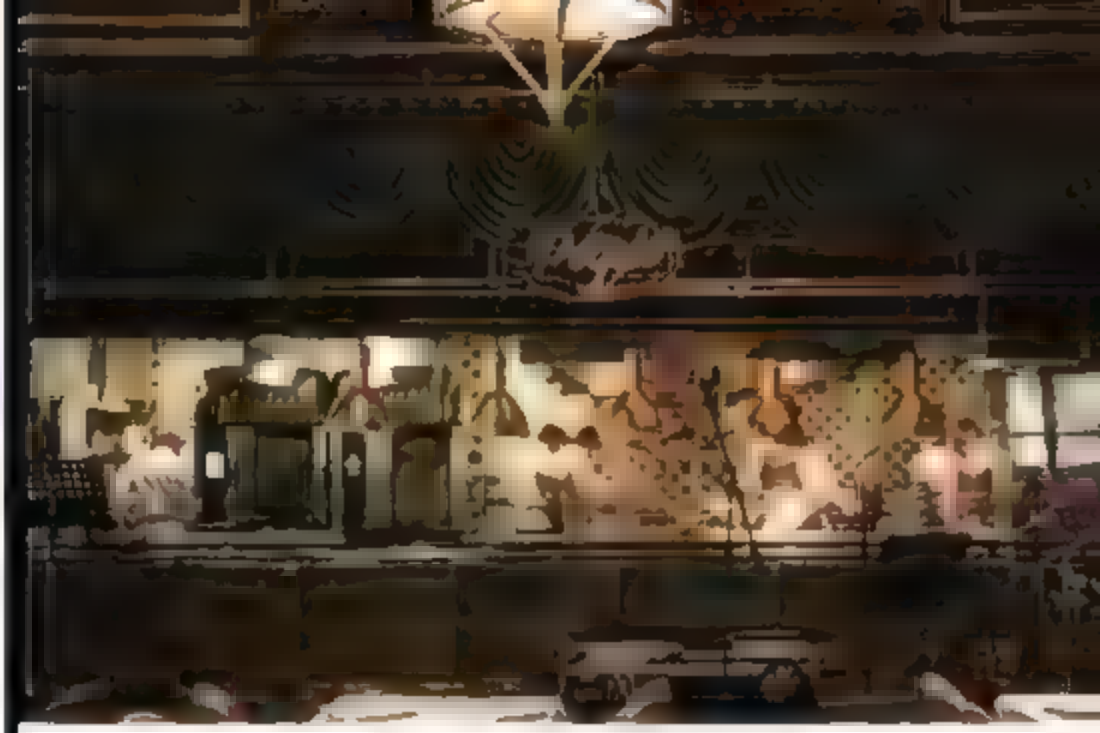
Daha fazla bilgi için www.buynespresso.com internet sitesini ziyaret edebilir veya 444 1 576 Nespresso Club'ti arayabilirsiniz, satış temsilcileri sorularınızı yanıtlamak için sizleri bekliyor.

NESPRESSO



Grandma Bakery Cafe, Akmerkez

Fırın kafe konseptini hakkıyla uygulayabilen ender mekânlarımızdan Grandma. Food and Travel ekibi olarak favorımız. Sahibi Ceyda Kose'nin vizyonu nefis ekşi mayalı ekmekleri ve kapıdan giren buyuleyen muntazam tatları şimdi Akmerkez'deki yeni ve hayli büyük şubede. Geçen aylarda Bebek'te yeni konsept Grandma'yı da açan Kose, şimdi biraz daha geniş bir menüyle karşınızda. Zenginleştirilmiş kahvaltılar ve öğle yemeği seçenekleri sunmaya başlayan mekânın fûme etlerle hazırlanan sandviçleri, ev yapımı labne ve acukalı menemeni, glutensiz çeşitleri ve limonlu merengli keki mutlaka denenmeli. Özel seçilip kavranan çekirdeklerle hazırlanan kahve eni ez z Grandma haftanın her günü saat 07:30-00:00 arası hizmet veriyor. Take away servisi de var. Nispetiye Cad. No: 56



PEOPLE, TAKSİM

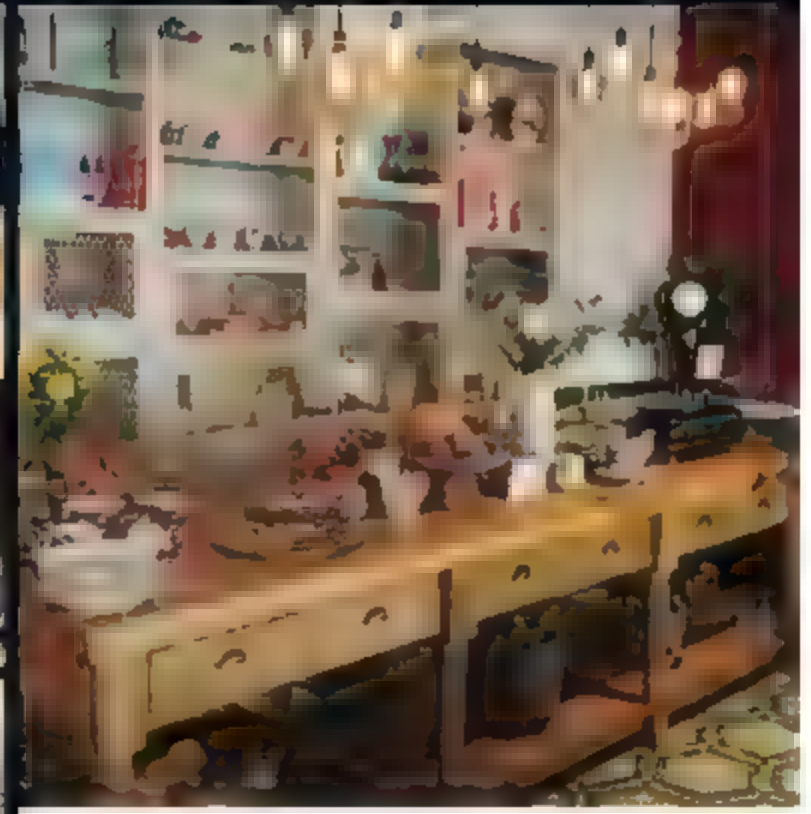
Jupiter Grup'un yeni mekânı People InterContinental'in giriş katında açıldı. Mutfak koordinatörlüğünü yürüten Şef Asım Yıldız'ın, menüye kattığı öze dokunuşlar hemen fark ediliyor. Odun fırınında pişen Gerdanlı Pide mutaka denenmesinde gerekenler arasında. Kömür izgarasında pişen cafe de Paris sosu, antrikot ve izgara skenderun kardeş konukların gönlünü fethetmeye aday. People'in en büyük özelliği ise her gece lezzetli yemeklere eşlik eden unluern canlı müzik performansları. Asker Ocağı Cad. No: 1; 0212 230 00 73

Restoran haberleri



Brasserie d'Or, Ataşehir

Anadolu Yakası'nın en yeni alışveriş merkezi Emaar Square Mall içinde açılan Brasserie d'Or, logosundaki 'by Şamdan' ibaresiyle hemen dikkatleri üzerine çekiyor. Burası, İstanbul'un köklü yeme-içme markalarından Park Şamdan'ın kurucuları Emre Ergani ve Ersoy Çetin'in yeni girişim. Ekibin Anadolu Yakası'ndaki ilk işletmesi olan Brasserie d'Or, önceki mekanlardan farklı Danışmanlığını üstlenen deneyimli işletmecisi Muhittin Ulkü, Fransız mutfagına odaklanan özel bir menü ortaya çıkarmış. Park Şamdan müdavimlerinin yüzünü güldüren tanıdık detaylar da atanmamış. Soğan çorbası, escargots à la Bourguignonne (sarımsaklı salıangoz), cuisses de grenouilles (kurbağa bacağı) gibi Fransız yemekleri yanında, yogurtlu kebab, peynirli puf böreği gibi Park Şamdan kasıkleri de var. Altın sarısı bıldırcın yumurtasıyla servis edilen ve çığır açan kıymasıyla hazırlanan tartare de boeuf mekânın en iddialı lezzetlerinden. Unalan Mah. Ayazma Cad. No: 78; 0539 454 85 85



PASSAGE 178, KANYON

İsmi kapı numarasından alan Passage 178, Kanyon AVM'nin en yeni ve dinamik konsepti. Rahat bir dekorasyonda günün her saatinde uygun lezzetler sunan mekânın saban kahvaltısı, kruvasan, çibir, scrambled eggs gibi seçeneklerle zenginleştirilmiş. Odun fırınında pişen pide ve pizzaların yanı sıra ördek et, spring roll, yaban mantarlı risotto ve passage burger ana yemeklerde öne çıkanlar. Koşede yer alan büyük anşap masa üzerinde sergilenen tasarım ve aksesuar ürünleri dekoratif raflar, ferah tonlar mekânı dikkat çeken detaylar. Unlu DJ'lerin müzik performanslarına sahne olan Passage 178, tatilleriyle de iddia. Kanyon AVM, 1.kat; 0212 353 51 10; passage178.com

TADINA



KAT

Aradığınız her tat, Gurme CarrefourSA'nın
lezzet dünyasında sizi bekliyor.

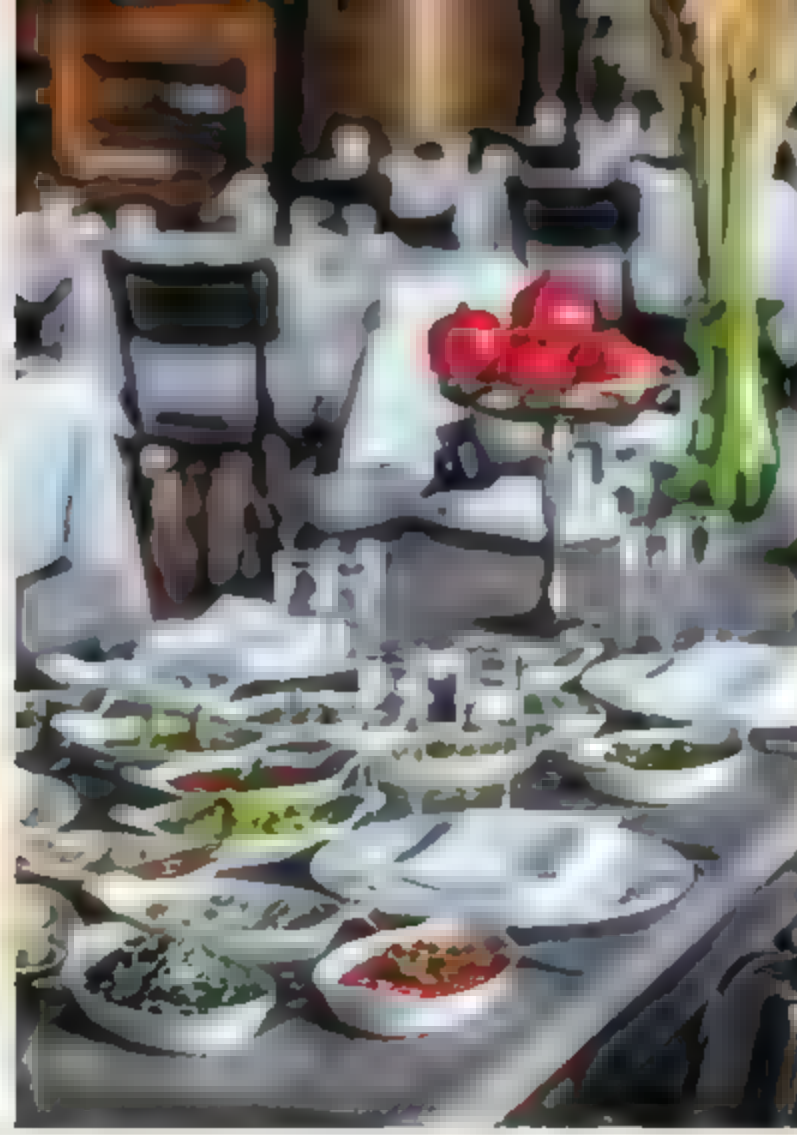
GURME

Carrefour  SA

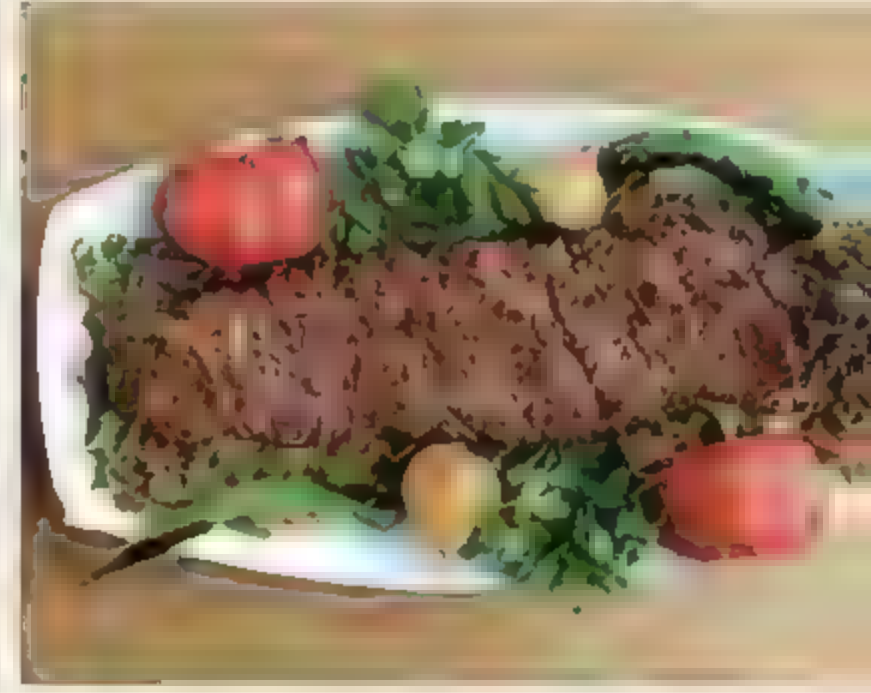
 /gurmecarrefoursa

 /gurmecarrefoursa

Antre NEREDE NE YENİR



Soldan sağa: Mittag; Must'ta kuşkonmaz risotto; Rana'nın şık sofraları; Münhasır'da usulünce ete doyacaksınız.



Bu ay İstanbul turuna çıkıyoruz. Topaz'ın yerine açılan Rana herkesin dilinde. Üçlemede ise sürpriz sunumları ve lezzetleriyle şaşırtan mekânlar var.

Yazı · Ebru Erke



Rana, Gümüşsuyu

Topaz'ın kapanacağını duyduğumuzda çok üzülmiştük. Şefi Tevfik Alpaslan'ın yaratıcılığı, sahibi Yüce Özalp'ın işletme anlayışı ve muhteşem manzarasıyla çizgisini bozmadan çitasını dama ile taşıyan ender mekânlardan biriydi. Neyse ki kısa süre sonra güzel bir haber geldi. Yücel Özalp değişikliği vakti geldiğini düşünerek mekân yenilemiş. Rana, modern meyhane konseptinde. Tarama, barbunya pilaki gibi klasik mezelerin yanında topık, karamelze soğanlı uskumru gibi, etnik seçenekler imza edilmemiş. Tabii Tevfik Şef'in elinin değdiği bir mekânda insan biraz daha şaşımak, farklı bir şeylerle karşılaşmak istiyor. Yaratıcı yeni mezeler menüye ekleniyor. Karışık otlu ahtapot kavurması, yerli kalamar tavası, tazecek kuzu ciğeri, zgarası ve karışık deniz ürünleriyle hazırlanmış arpa şehriye pilavı arasına sakları öne çıkarıyor.

Ömer Avni Mah. İnönü Cad. No: 50 Beyoğlu
0212 249 10 01

Üçleme: Sezonun öne çıkanları

Must, Nişantaşı

Kaçı bir "mahalle mekânı" yaratmak için semtin ruhuna, dokusuna, ritmine uyum sağlamanın şart. Geçen yıl Mim Kemal Öke'de açılan Must, da ufak ama enerjik değişikliğe yoluna devam ediyor. Er can Gümüşkaya'nın işlettiği mekânın mutfağında şef Kadir Aytekin var. Menü "şef mi değişti" diye sorduracak kadar yeni. Yeni nesil iddialı restoranların son gözdelelerinden dana ilik, şefin yorumuyla üzerinde deniz tarağıyla sunuyor. İlla ki sarıya diyenler için çitir ciğeri ve evrekli sarıya var. Dana yanak ve kuzu konfit tavsiye olunur. İçecek için someye Murat Çelebi'ye teslim olabilirsiniz. *Mim Kemal Öke Cad. No 11/A, 0212 296 92 86; mustnisantasi.com*

Mittag, Reşitpaşa

Reşitpaşa şehrin yükselen yıldızlarından. Dokuz ay önce açılan, sessiz ama iddialı Mittag ufak bir şef lokantası. Sahibi Fatma Yıldırım aldığı mutfak eğitiminin ardından uzun süre Mıhla'da çalışmış. Menüsünü üç ayda bir mevsimsel olarak değiştiriyor. Tabaklar sade ama sürprizli. Malzeme seçimlerindeki özeni hemen fark ediyorsunuz. Tarhana çorbası, çalışanlardan birinin annesi tarafından Salihide yapılıyor. Kuzu kollu eniştenin eniştesi Inebolu pazanından alınıyor. Kuzu olarak ise ülkemizin en önemli saf ırk küçükbaş hayvanlarından biri olan ve Bafra yaylalarından gelen Karayaka kullanılıyor. *Reşitpaşa Mah. Kongre Cad. No 63 Sarıyer, 0212 323 61 25; mittagistanbul.com*

Münhasır, Beyoğlu

Münhasır'ın caddeye cepheli dükkânın önünden geçerken şehirdeki en iyi kebaplardan birini yiyeceğiniz pek aklınıza gelmiyor. Gıngstek münik tandırda yapılan lavaşlar lezzetin ilk sinyalleri. Mutfağın başında Adanalı bir kebab ustası var. Kuyruk yağı, kuzu eti hepsusulünce. Altında patlıcan soğurme ile gelen kuşneme gerek marinasyonu gerekse etin kalitesi ve doğru pişirme oranıyla lezzetli. Döneri es geçmemek gerek. Kebabınızı yerken ara ara Edith Piaf'ların, Dean Martin'lerin çalması hoş bir sürpriz. Mekânın sanatsal Metropol kitabevinin de sahibi olan müzik tutkunu, yılların Beyoğlu sakını Faruk Altın. *Huseyinağa Mah. İstiklal Cad. No: 62, 0212 249 80 13*

III. ULUSLARARASI GASTROMASA GASTRONOMİ KONFERANSI

DÜNYACA ÜNLÜ ŞEFLER VE TÜRKİYE'NİN YEREL KAHRAMANLARI
'ÜRÜN' İÇİN İSTANBUL'DA BULUŞUYORLAR

2 ARALIK, 2017

Yer: İstanbul, Haliç Kongre Merkezi



Joan Roca



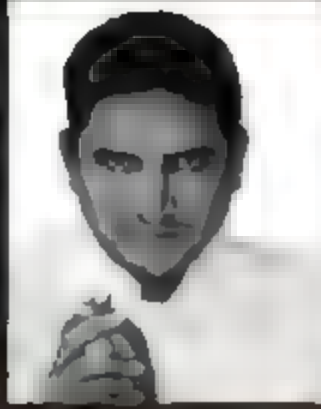
Vigilio Martinez



Kamilla Seiler



Paco Torreblanca



Mauro Colagreco



Misuharu Tsunoda



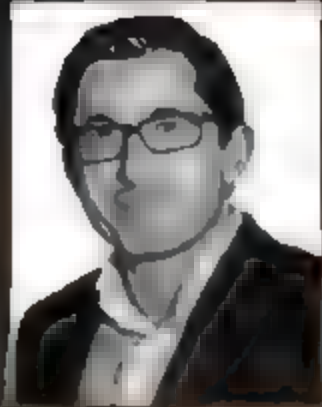
Gianluca Fusto



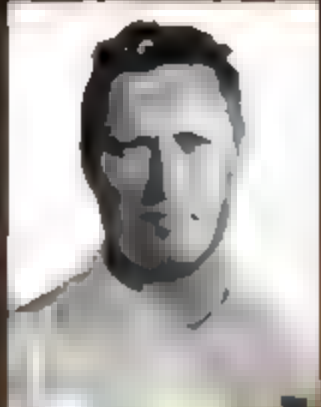
David Thompson



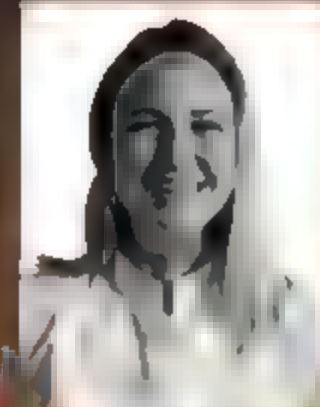
Diego Guerrero



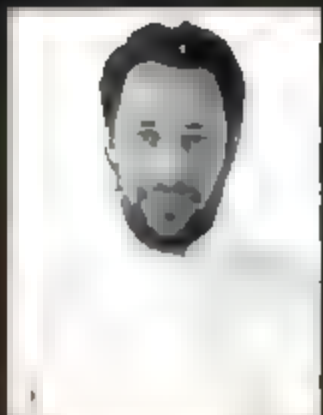
José Mari Aizcorbe



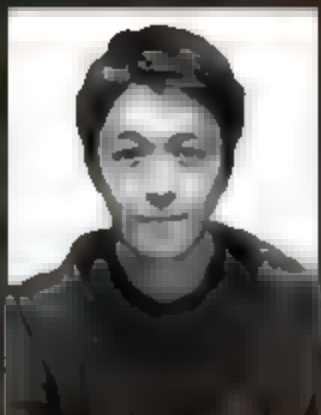
Kiko Matsumoto



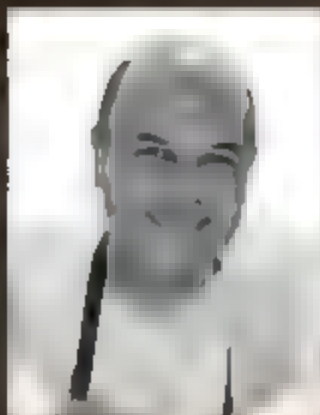
Andoni Dagnan



Luigi Taglienti



Hiroyasu Kawanishi



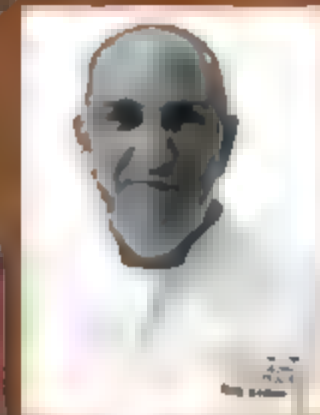
Carlos Garcia



Sushida Parizotto



Ferran Adrià



Albert Adrià

#GASTROMASA17 | WWW.GASTROMASA.COM

biletix
ticetmasa17

Ana Sponsorlar

g2m

ULKER
EKSPER

Katkılarıyla: KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, İSTANBUL KONGRE MERKEZİ, Ev Sahibi, Resmi Sponsor, İSTANBUL TİCARİT ODASI, Konuk Şehir, BÜYÜKŞEHİR GAZİANTEP, Ulaştırma, TURKISH AIRLINES, Mutfak, IN-XSAN

Altın Sponsorlar: ETÜDER, Medya Sponsorları: FİNDİNG LOVERS, FOOD LIFE, ChefChin, Gala Sponsorları: SWEET

Destekleyen Kurumlar: TURKİYE TURİZM BAKANLIĞI, TÜRES, T. YED, YESİDEF, Mekan Sponsorları, İkonik Sponsorları: NESPRESSO, PELLEGRINO, PINAR, Cagadan

Mikroloji Sponsorları: Pampul, Konaklama Sponsorları: Fairmont, MOVENPICK, swissotel, İkonik Sponsorları: MANIFESTO, Sağlık Sponsorları: DYSSOUND

Destekçiler: ANITEST, Atalay, BTA, bonni, Dursun, duru, FIMAK, GASTRONOMETRO, Halar

İMPEKS, inform, Jumbo, KUTAN, LENOVA, ontogediler, plast part, PIRGE, FORLAND, robot coupe, SALTED, SEPLUS, TROY, UNO, USA Rice



Türk iş adamı Cote d'Azur'da sushi servis edecek

18 yıldır yurtdışında restoran yatırımları yapan ve bugüne kadar farklı ülkelerde sekiz restoran açan Turhan Güldaş, Japon mutfağına olan tutkusunu dünya şehirlerine taşımak için harekete geçti. Güldaş'ın ilk etapta Nice, Cannes ve Monaco'da açacağı zincir restoranların son durağı ise İstanbul olacak.

Diş hekimliğinin yanı sıra Kişisel Gelişim Uzmanlığı yönüyle katıldığı TV programlarında adından sıkça söz ettiren Turhan Güldaş bir restoran tutkunu. 1999 yılından bu yana yurtdışında pek çok ülkede restoran yatırımları yapan girişimci, deneyimlerini Japon mutfağıyla birleştirmeye hazırlanıyor. Paris başta olmak üzere bugüne kadar pek çok dünya kentinde sekiz restoran işleten Güldaş halen Belarus'un Vitebsk şehrinin en büyük restoranlarından birine sahip. Üniversite yıllarında Uzakdoğu'yu görme fırsatı yakalayınca Japon kültürü ve mutfağına oze bir ilgi duymuş ve özellikle sushi'ye olan tutkusunu dünya şehirlerine taşımaya karar vermiş. Fransa'nın Cote d'Azur bölgesinde sushi çeşitlerinin ağırlıklı olarak Japon restoranları açmaya hazırlanan başarılı iş adamı Nice, Cannes ve Monaco'nun ardından zincirin son halkasına ise İstanbul'u ekleyecek.

Dünya mutfaklarına olan ilginiz nasıl ortaya çıktı?

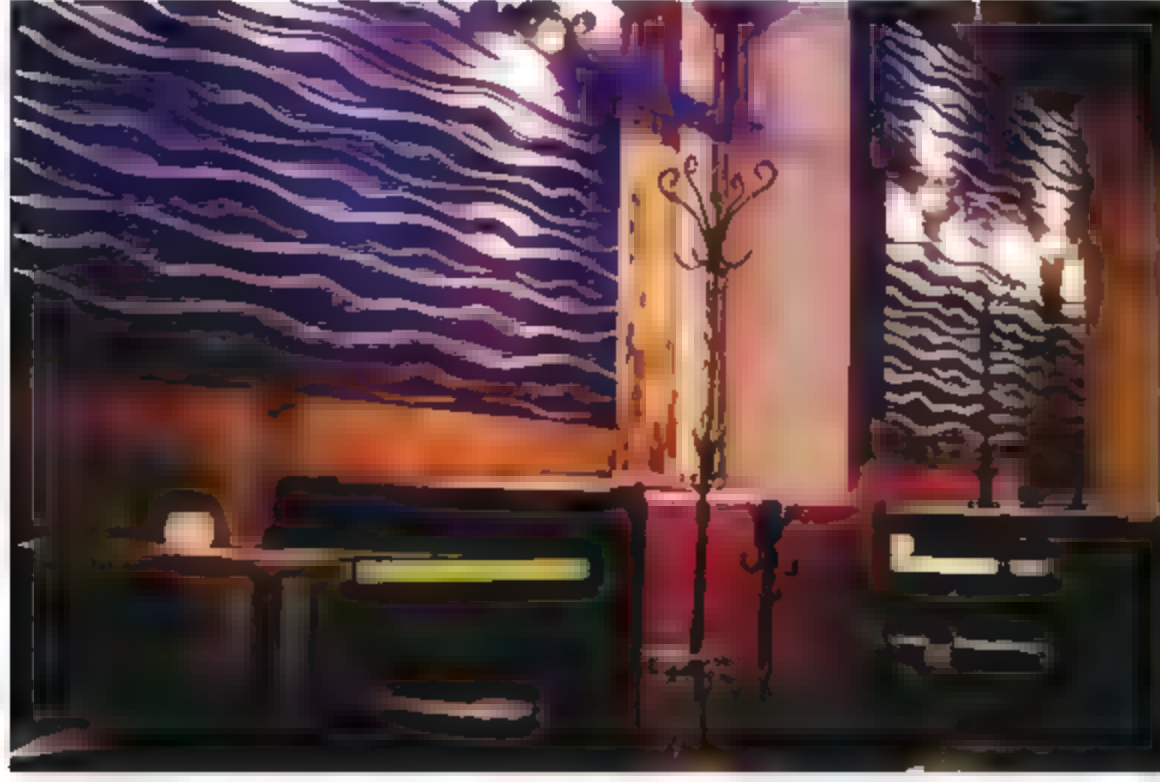
Ben dış hekimyim ama severek yaptığım işim kişisel gelişim uzmanlığı. Bugüne kadar çok fazla göstermediğim yönümse dünya mutfaklarına olan tutkum. Yıllardır duyduğum bu ilgi beni, restoran yatırımcılığına sürükledi. Benim yorucuğum, doğduğum topraklar Mardin'de başladı. İlk ve orta öğrenimimi orada tamamladıktan sonra ilk olarak Erzurum Atatürk Üniversitesi Arap-Fars Dilleri ve Edebiyatları Bölümü'ne kazandım. Bu fakültede bir sene, iki eğitimin ardından Ankara İktisadi ve İdari

Bilimler Fakültesi Mali Bilimler ve Muhasebe Yüksekokulu'na girdim. Bir sene okudum ama sonunda hayalimi gerçekleştirerek Marmara Üniversitesi Dış Hekimliği Fakültesi'ni kazandım ve 1983 yılında mezun oldum. Küçük yaşlardan itibaren kendimi geliştirilmeye ve zihnim, dahaiy kullanmaya yönelik yöntemlerle çalıştırıyordum. 1976 yılında ilk kez Ankara'da benim gibi düşünen insanların yazdığı kişisel gelişim kitaplarıyla tanıştım. Böylece kişisel gelişim hayatımın merkezine oturdu. Uzun yıllar Paris'te yaşadım. eğitimci adımı, dünya çapındaki uzmanlarla çalışma fırsatı buldum. Dünyada "Cote metodu" olarak bilinen öğretiyi geliştirdim ve kendi metodumu oluşturdum. Bu metod sayesinde hem kendi hayatımda hem de başkalarının hayatlarında 'yaşam sırları' yaratabildim. Hem dış hekimliği eğitim hem de kişisel gelişime olan ilgim beni dünyayı gezmeye yöneltti. Uzakdoğu'dan Rusya'ya kadar pek çok kültürü inceledim, özellikle mutfak kültürüne hayran kaldım. Araştırmamda benim en çok etkileyen Japonya oldu. Böylece restoran yatırımı işine girdim.

İlk restoran işletmenizi nerede açtınız?

1999 yılı, İstanbul'da büyük alışveriş merkezlerinin yeni trend olmaya başladığı dönemlerdi. Ben de ilk restoranımı Gaziosmanpaşa'da hizmete açtım. Dünyanın çeşitli restoranlarında gördüğüm ve beğendiğim tasarımı, mutfak ve sistem örneklerini buraya taşıdım. Altı yıldır bu restoranı işlettikten sonra devrettim. Çünkü daha farklı fikirlerim vardı.

Turhan Guldaş, Belarus'un Vitebsk şehrinde açtığı ve Volshebrik, yani 'Yaşam Sihirbazı' adını verdiği restoranını tasarlarken gelenlerin huzur bulmasını, içsel yolculuğa çıkmasını, atmosferinde kendilerini rahat hissetmesini hedeflemiş.



Peki sonraki restoran yatırımlarınız nasıl gerçekleşti?

Deniz ürünlerine özel ılgım var. Bu nedenle 2007 yılında Yeşilköy'de deniz ürünlerine yönelik bir restoran açtık. Daha sonra yurtdışına açılmak istedim ve İstanbul'daki yatırımları devrederek Belarus'a yöneldim. 2008 yılından beridir de Belarus'ta ticaret yapıyorum. O yıllarda Belarus'ta fast food restoranları olmadığı için bu alana yöneldik ve Planete Burger isiminde bir restoran açtık. Beş altı yıl işlettikten sonra son üç yıldır Vitebsk şehrinde işlettiğimiz restorani açtık. Şehrin en büyük restoranlarından biri. Sushi çeşitleri başta olmak üzere dünya mutfağından lezzetler sunuyoruz.

Restoranınızın farklı tasarımıyla da öne çıktığını duyduk. Ne gibi özellikleri var?

Uzun yıllar Ukrayna, Rusya ve Kazakistan'da yaşadım. Kişisel Gelişim Uzmanı olarak çevremdeki pek çok insanın hayatında olumlu değişimler yarattım. Onlar da yaşamda sihirli dokunuşlar bıraktığını söyleyerek ben Volshebrik, yani 'Yaşam Sihirbazı' olarak adlandırdılar. O günlerden edindiğim bu ismi restoranlarıma da taşıdım. Belarus'ta da Volshebrik'te, gelenlerin huzur bulmasını, içsel yolculuğa çıkmasını atmosferinde kendilerini rahat hissetmesini hedefledim. Bu hedef doğrultusunda tasarımına hayli özendik. Volshebrik, renk seçimlerinden dizaynına, tüm özellikleriyle iddiasını ortaya koydu ve Belarus'ta hayli ilgi çekti. Restoranın farklı köşelerini adeta sahne tasarımıyla şekillendirdik. Her iki üç ayda bir konseptleri değiştiriyoruz. Örneğin yılbaşına özel dizaynlar yapıyor ve restoranın atmosferinin yaşama ayak uydurmasını sağlıyoruz. Özel olarak yaptırdığımız resim duvarımız ise müşteri ve turistlerin dikkatini çekiyor. Resim, meditasyon yapan bir kişinin lotus pozisyonunda odaklanıyor, geçmiş ve geleceğe olan yolculuğunu tasvir ediyor. Meditasyon yaparken geçmişini analiz ediyor, geleceği düşünüyor ama bugünü yaşıyor. Bu resmin bir diğer özelliği de ışığa duyarlı özel fosforlu boyalarla yapılması. Floresan altında renklerin yansımasıyla görse bir şölen yaratıyor. Bıdığınız gibi Vitebsk, Belarus'un sanat, kültür ve tuzm şehri. Sovyet döneminin en büyük müzik festivali burada yapılır. Fransız ressam Marc Chagall'in de doğduğu şehirdir. Hatta ilk restoranımızı ressamın doğduğu evde açmıştık. Sonra küçük geldiği için

çıkarmak zorunda kaldık ve bugünkü büyük yerimizi aldık. Hem orijinal fikirleri hem de dünya mutfağını bir arada sergüyoruz. Restoranımıza ağırlıklı olarak gençler ilgi gösteriyor. Ancak haftanın bir gününü çocuklara tahsis ediyor ve onlara yönelik etkinlikler düzenliyoruz. Belaruslu aileleri ağırlıyoruz.

Restoran işletmeciliğinde prensiplerinizi nelerdir?

Her zaman en iyisini ve kaliteliyi yapmaya çalışırım. Ayrıntılar benim için çok değerlidir. Tasarıma da ayrıca önem verim. Ancak lezzet olmazsa olmazım. Dünyaca ünlü aşçılara çalışıyoruz. İşinin ehli olanlarla çalışmak gerekiyor. Japon mutfağını en iyi Japon ustalar bilir. Bu nedenle Fransa'daki restoran projelerimizde Japon ustalarla çalışacağız.

Fransa'daki yatırım planlarınız nelerdir?

Yemek yemeyi çok severim, farklı lezzetler ilgimi çeker. Bugüne kadar gördüm ki Japon mutfağı yanlış tanınıyor. Özellikle de Türkler sushi'yi sadece çiğ balık olarak biliyor. Oysaki bin yıllık bir geçmişe sahip olan sushi, çiğ balık değildir. Dünya genelinde de Japon mutfağının çok iyi yansımalarının olmadığını düşünüyorum. Japon mutfağı denince bir kültürün yansımasıdır. Buradan yola çıkarak Japon restoranlarına odaklanmak istedim. Sushi'yi baş tacı yapmak istiyorum. Fransa'dan yola çıkacağım. Uzun bir süre orada yaşadım, okudum ve eğitim aldım. Kızım Fransız vatandaşı, ayrıca orada bir tuzm şirketimiz var. Herden çalışmalarını sürdürüyor. Dolayısıyla bir ayağım sürekli Fransa'da. Bu nedenle ilk durak Cote d'Azur bölgesi. Burada Nice'ten başlayarak zincir restoranlar planlıyorum.

İlk restoranınız kapılarını ne zaman açacak?

Görüşmelerimizi yaptık, yerimizi belirledik, altyapı çalışmalarına başladık. Gelişimler tamamlandı. Her şey planladığımız şekilde giderse ilk restoranımız 2018'in başında Nice'te hizmet vermeye başlayacak.

Önümüzdeki süreçteki hedefleriniz nelerdir?

Bundan sonraki amacım Japon mutfağına olan merakımı zincir restoranlar haline getirmek. Nice'in ardından Monaco ve Cannes'daki restoran daha açmayı planlıyoruz. Ardından Belarus'ta da özel Japon restoranı olacak. Zincirin son halkasında ise İstanbul'da bir restoran açacağız. drturhanguldas.com

Antre
GASTRO WEEKEND



Food and Travel Gastro Weekend by San Pellegrino

4. Gastro Weekend'imizde bu kez Datça'da doğal güzellikler eşliğinde tatları keşfettik, keşfin tadına vardık...

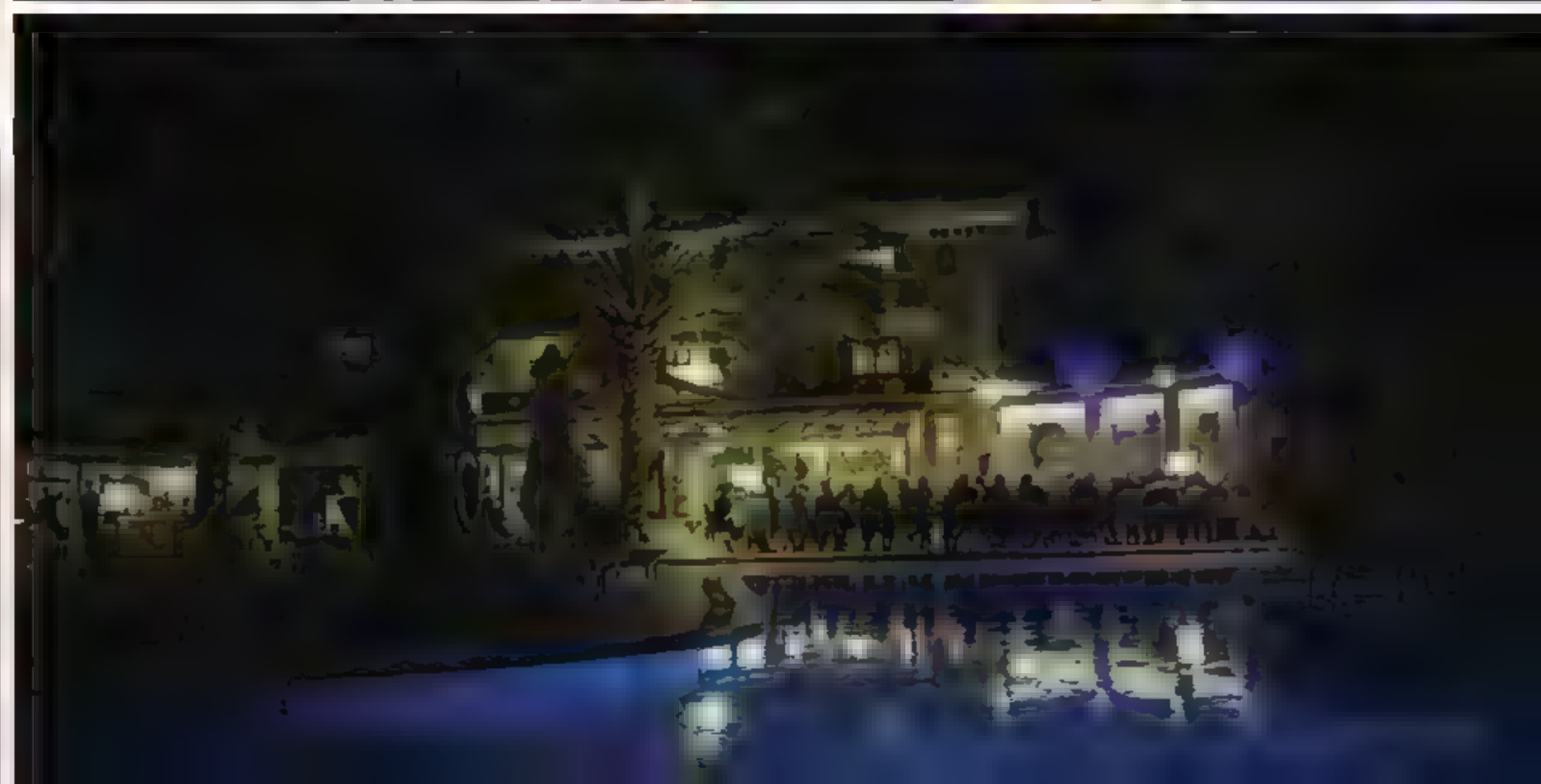
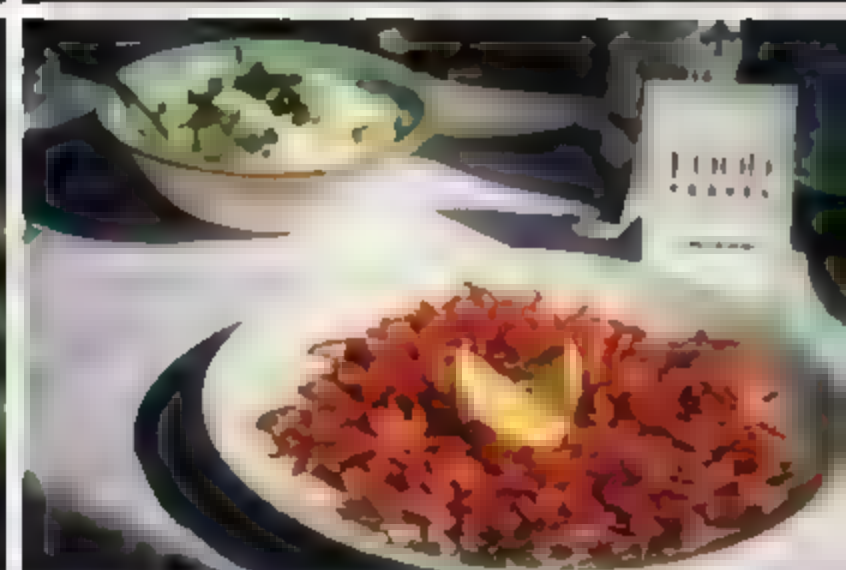
YAZI: EBRU ERKE FOTOĞRAFLAR: MUSTAFA VURAL, BURAK KAN

Dokuz yıl önce hazırlamaya başladığımız dergimizin gastronomiye ve seyahate bakış açısını yansıtmak, lezzetli ve keyifli vakit geçirirken ülkemizin saklı kalmış güzelliklerini eşliğinde bambaşka gastronomik deneyimler yaşamak, okula farkındalıkları nafı şef dokunuşlarıyla test etmek amacıyla organize ettiğimiz Gastro Weekend'lerimizin dördüncüsünü Datça'da gerçekleştirdik.

İlk durağımız minicik bir sahne kasabası olan Selimiye'di. 2016 Mayıs ayında ünlü şef Rudolf Van Nuenen ile birlikte hem dünyadan hem de yurdumuzun dört bir yanından toplanmış malzemelerle harika sofralar kurduk. İkinci okasyonumuz Kapadokya'dı. 2016'nın Ekim ayında düzenlediğimiz etkinliğimizde şefimiz W Hotel Bangkok'un restoranı The House on Sathorn'un başndaki şefi Fatih Tutak oldu. Fatih nefis lezzet yorumlarını bize sunduktan birkaç ay sonra 50

Best'in Asya'nın en iyi 50 lokantası listesinde 36 ncı sıradan gımay başarılar bizi gururlandırdı. 3 Gastro Weekend'imizde konuk şeflerimiz Kaan Sakarya ve Derya Arbaş, Bodrum NKK Beach'te Ege nimetlerini kuşanarak bizi mest etti.

2017'nin güneşli bir sonbahar haftasına denk gelen 4. Gastro Weekend'imizin durağı ise Datça'ydı. Datça'nın her mevsim aynı güzel olsa da, cennet koyların sükuneti ile birlikte de geldiği sonbahar aylarının tadı yarımada da bir başka. Doğanın comert davrandığı bu cennet replikası bölgede damaktan dımağa farklı bir deneyim yaşadık. İlk akşamki lezzet durağımız Datça küçük liman çersinde birçok iklim uğraşan bir ailenin işlettiği Emek Bar Lokantasıydı. Artık maalesef buramda zorlandığımız yer, kaamar deniz mahsulleri ve bolgenin lezzetli klanıyla soframızı tatlandırırken geceyi yoreye at





Doğanın cömert davrandığı cennet replikası Datça'da her mevsimi ayrı güzel ama cennet koyların sükunetle dile geldiği sonbaharın tadı yarımada bir başka.

bademli ve baklava hamurlu nefis bir tatlı olan damat tatlısıyla son landımayı imal etmedik.

Cumartesi akşam yemeğimiz şef Yoldaş Sonmez'e emanetti. Yoldaş şef Bodrum'da şefliği beş masalı 30 kişilik şef lokantası Ent'ten tanıyoruz. Fakat bu etkinlikte Yoldaş'a erişilememizin en büyük sebebi, şefin uzun süre Datça'da yaşamış ve dolayısıyla yöre mazenelerine olan hakim olmasıydı. Restoranında yöre mazelere üst düzey mutfak teknikleri uygulayarak, zaman zaman da dünya mutfaklarından esinlenerek tabaklar hazırlayan şef, aynı felsefeyle bize öze bir menü hazırladı. Marne üzüm, saatalık pancar jeli eşliğinde verilen çığır aya klemesiyle başlayan yemeğimiz sırasıyla şoylu devam etti. Datça bademli imon yağ yonca ve ekş mayalı ekmeğe sunulan sübye; iskorot bisküvinde yogurt üçlemesiyle servis edilen mürekkep balık hamuruna hazırlanıp antapot ve karidesle doldurulan mantı; dağ mantarı püresi ve köy tımanal kuzu jeli ile servis edilen, Bafra'dan bizim için gelmiş olan karayaka cinsi kuzunun kol ve kafes bölgesi ve son olarak da panna cotta üçlemesi ve Datça papalyalarının jölesiyi verilen satsuma karamelli şerbet ile ısıtılmış mavi haşhaşı revan deneyimedik. Yoldaş şef tüm yemeklerde Kutahya Porselen'in fine dining şef sofraları için öze olarak ürettiği şık seriyi kullanmay tercih etti.

Son günümüzde komşudan bir safrerimiz vardı. Sını adasının sminin duyurmasının en önemli alanlarından biri olan meşhur Manos'un ailesi bizimle birlikteydi. Oğlu Konstantinos Magkos ve erkek kardeşi Mixalis Magkos mutfakta Sını'dan getirdikleri ada mazenelerinin hazırlarken diğer oğlu Yannis Magkos ise bizimle birlikte ev sahipliği yaptı. Kabuğuya yenen Sını kardeşlerinden deniz kestanesi shot'lara kızarmış kerevitten sarımsak beyaz şarap kara müjeye nefis ezeitlere bize keyifli bir veda menüsü sundular. Sını adasının belediye başkanı sevgili Leferis Papak da Datça Belediye Başkanı Gursel Uçar ile birlikte bu keyifli yemekte bize eşlik etti.

Her iki yemekle de şoförümüz bizimle safrı eden My Marna Select Hotel'in yeni enen mutfagında tanıştık. Bu bağlamda bize mutfagını açan ve samimiyetle ev sahipliği yapan otelin sahibi Huseyin Güneş'e de en içten teşekkürümüzü ediyoruz. Hafta sonu boyunca sadece ezeitlerle odaklanmadık e bette. Nissan Qashqai'nin yeni modeli ile Datça'nın eski merkezini ve koylarını keşfettik. Kargı Koyu'na tepeden bakan ve tek oda mimari bir otele olan Bzmev Datça'nın şahane terasında günbatımı keyfi yaşadık.

5. Gastro Weekendimizde sürpriz bir yerde sürpriz konuk şefimizle tanışarak keşfetmeye, keşfin tadına varmaya hep birlikte devam edeceğiz.



S. PELLEGRINO

Live in Italian

YEMEĞE
BİR İTALYAN
DAVET EDİN

www.sanpellegrino.com

ŞİMDİ DAHA UCUZ

Turizmde erken rezervasyon kampanyaları başlıyor. Özellikle ilk günlerinde çok özel indirimler sunan kampanyanın avantajlarını ve turizm sektörü için önemini masaya yatırdık.

YAZI: ÖZLEM KAPAR BAYBURS

Haya ettiğiniz tatil en uygun fiyatlara gerçekleştirmek istiyorsanız, bunun için yılın en doğru dönemine ginyoruz. Bu ay itibarıyla başlayan erken rezervasyon kampanyaları, yine birbirinden çeşitli imkânlar, promosyonlar ve uygun fiyatları tatilcilere sunuyor. Türkiye'de özellikle son 10 yıldır yaygınlaşan erken rezervasyon kampanyaları, sadece tatilcileri mutlu etmiyor; aynı zamanda ç p yasada da turizmciyi de sevindiriyor. 2017 yılında kampanyalardan yararlanan kişi sayısının 5 milyonu aştığı tahmin ediliyor. Kasım ayında başlayan kampanyaların, tur şirketlerine göre farklılık göstermekle beraber Mayıs sonuna kadar devam etmesi planlanıyor. Kampanyalarda seyahat acenteleri yüzde 50'ye varan indirim kolaylığı, kredi kartıyla ödeme imkânı, iptal sigortası, havayolu uçuşlarında indirim kolaylığı gibi birçok promosyonu farklılaştırarak sunuyor.

En avantajlı fiyatlar ilk günlerde

Türkiye Otelciler Federasyonu (TUROFED) Başkanı Osman Ayık, turizmde iç pazardaki büyüme hızının her yıl arttığını açıklıyor. Yerli turist sayısının bu yıl 6-7 milyon aralığında olduğunu tahmin ettiklerini belirten Ayık'a göre bu rakama ulaşılmasında erken rezervasyon fir-

salarının etkisinin büyük. Ayık, yerli turist için erken rezervasyon fırsatının yılın her döneminde var olduğunu vurgularken, turistik tesislerin yapısına göre fırsatların çeşitlilik gösterdiğini de hatırlatıyor.

Kasım ayında 2018 yılının yaz sezonu için yapılacak kampanyaların başlıyor. Turizmciiler "Kampanyanın ilk günlerindeki indirimleri kaçırmayın" çağrısı yapıyor. Osman Ayık'a erken rezervasyon kampanyasına katılmak isteyenlere hangi tavsiyelerde bulunduğunu soruyoruz. *Food and Travel* okurları için özetliyor: "Kampanyalar artık internetten anı anına takip edilebiliyor. Benim tatilcilerle öncelikli tavsiyem seçecekleri otelleri çok iyi araştırma olacaktır. Çünkü çok sayıda ve çeşitli tesisler var. Hepsinin farklı pazarlama tekniği söz konusu. Tatil paketlerinin de çeşidi bol. Kendilerine uyan en doğru tesisi ve tur operatörünü seçerek rezervasyonlarını yapmalılar. Rezervasyondan önce otelle ilgili hem internetten hem de tesisin kendisinden bilgi alabilirler. Tüketicinin bilgiye kolayca ulaşma şansı var, bunu çok iyi kullanın."

Tatil periyodunuzu iyi seçin

TUROFED Başkanı Osman Ayık, tatil için Temmuz ve Ağustos aylarına sıkıştırmamasını da öneriyor. Yaz aylarında fiyatların yüksek o-

Yaz tatılı için otel rezervasyonundan kayak tatiline, gemi seyahatinden Avrupa'da kent turuna, hayalinizdeki tatil her ne ise, erken rezervasyon döneminde satın alarak bütçenizi koruyabilirsiniz.



duğunu hatırlatan Ayık, yaz öncesi veya sonrası yapılan tatillerin çok daha ucuza geleceğini anımsatıyor ve ekliyor: "Tatil denince insanların aklına haziran sonu eylül başı aralığı geliyor. Ama bu periyodun dışındaki zamanlarda çok daha ucuz fiyatlar mümkün. Bu aylar haricinde de ülkemizde güneşlenip denize ginebiliyor."

Sektör profesyonellerine göre erken rezervasyonda ödeme kolaykan 'sınırsız'. Her keseye uygun tatil fırsatı var. Bu indirimleri turistik tesislerin kendilerinin veya tur operatörlerinin yaptığını vurgulayan Ayık "Kampanyalar kasımda başlayıp nisan-mayıs ayına kadar sürüyor. Tabii tarife göre de indirim oranları düşüyor" sözleriyle tatilcileri hızlı harekete geçmeye davet ediyor.

Her tür tatilciye bir kampanya var

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TURSAB) Genel Sekreteri Çetin Gürcün, ay başı itibarıyla başlayacak 2018'e yönelik erken rezervasyon kampanyaları için acenteciler ve otelcilerin, Kültür ve Turizm Bakanlığının da desteğiyle el ele verdiğini anlatıyor. Bu kampanyalarının ülkemizde ilk uygulanmaya başladığı dönemlerde sadece deniz-kum-güneş tatil paketlerini kapsadığını hatırlatan Gürcün, artık

son dönemde yurtiçi veya yurtdışı tüm tur paketlerine yayıldığını vurguluyor ve ekliyor: "Yurtiçinde veya yurtdışında tatil yapmak isteyen herkes için artık kampanya var."

Çetin Gürcün'e erken rezervasyon kampanyalarında dikkat edilmesi gereken konuları soruyoruz. Dikkatimizi şu noktalara çekiyor "Tatil satın alırken acentelerin belge numarasının ve acente ünvanının mutlaka sorulmasını, verilen numaranın ve acente ünvanının doğruğunun Kültür ve Turizm Bakanlığı ya da TURSAB'ın internet sitelerinden sorgulanmasını tavsiye ediyoruz. Ayrıca internetten tatil alan vatandaşlar, acentelerin TURSAB logolarının ve acente numaralarının olup olmadığına mutlaka bakmalılar. Öte yandan seyahat acenteleri kanalıyla tatile çıkacak olan vatandaşlar paket tur satın alırken mutlaka seyahat sigortası yaptırmalılar. Bu bir yasa, bir zorunluluk."

Tatilcilerin aldıkları paket turları 72 saat kalana kadar herhangi bir ücret ödmeden iptal edilebileceğini de anımsatan Gürcün, bunun için İptal Sigortası'nın mutlaka yaptırılması gerektiğini de hatırlatıyor.

Gemi turlarında da erken alan kazanıyor

Dünyanın en büyük cruise şirketlerinden MSC Cruises'un Türkiye



Sektör profesyonellerine göre erken rezervasyonda ödeme kolaylıkları 'sınırsız'. Her keseye uygun fırsat var. Tatilcilerin tek yapması gereken, kampanyaları internet ve diğer mecralarda takip etmek ve vakit kaybetmeden harekete geçmek.

Genel Müdürü Necila Tuncel, eylül ayının ikinci haftasında erken rezervasyon kampanyalarını başlattıklarını açıklıyor. Gemi turlarının, en erken satın alınan tur paketlerinden biri olduğu için, kontenjanlarla sınırlı bir kampanya yaptıklarını aktaran Tuncel, "Erken gelen alıyor, kontenjan dolduğunda fiyatlar otomatik olarak kademeli bir artışa uğruyor" diyor. Gemi turları yapmak isteyenlere kasım ayını geçirmeden mümkünse üçüncü haftasına kadar rezervasyon yapmalarını öneren Tuncel, böylelikle en ekonomik fiyatlarla seyahat edeceklerini vurguluyor.

MSC Cruises'un gemi turlarında, 2018 yaz sezonuna yönelik tur paketleri için kapıda baş 600 Euro'ya varan indirimler uyguladığını anlatan Tuncel, ödeme kolaylığı olarak da dokuza varan taksit imkânları sunduklarını söylüyor. Yurtdışı seyahatinde tam pansiyon seyahat etme imkanı, her sabah ayrı bir limana uyanma, yol yorgunluğu olmaksızın bir haftada sayısız şehri keşfetme şansı; çocuklu aileler için özel imkânlar sunması nedeniyle tatilcilere cazip gelen gemi turlarının erken rezervasyon kampanyalarıyla tatilcileri daha fazla etkileyeceğini keskin. Tuncel'e 2018'de MSC'nin öne çıkacak promosyonlu ürününü soruyoruz: "Geçen yıl olduğu gibi, 2018 kış dönemi için de öncelikli olarak Küba ve Karayip turumuzun ön planda olacağını tahmin ediyoruz. Bunun yanı sıra, yine kış aylarında daha yakın bir destinasyon arayanlar için, Birleşik Arap Emirlikleri, Katar ve Bahreyn'i de içeren tur paketlerimize ciddi talep var. 2018 yaz aylarında ise, her zamanki gibi Kuzey Avrupa (özellikle Norveç Fiyortları) ve tabii ki Akdeniz söz konusu" diyor ve 2018 yılında toplam 12 bin Türk turisti hizmet vermeyi hedeflediklerini sözlerine ekliyor.



Sol üstten saat yönünde: MSC Cruises'un Türkiye Genel Müdürü Necila Tuncel, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Genel Sekreteri Çetin Gürcün ve Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜOFED) Başkanı Osman Ayık, erken rezervasyon kampanyalarının tatilcilere fiyat avantajları sunarken sektöre de olumlu etki yaptığında hemfikir.

TÜRSAB Tatil Meleği nedir?

TÜRSAB Tatil Meleği, tatilcilerin işletme belgesine sahip seyahat acentelerinden hizmet satın almasını sağlamak ve mağduriyetlerin önüne geçmek için harekete geçen TÜRSAB'ın özellikle internet üzerinden alışverişte kullanılmak üzere geliştirdiği bir koruma sistemi. Tüm ülke çapında hizmet verecek ve yetkisiz kişi veya kuruluşların

internet üzerinden seyahat ürünü pazarlaması ve satışının önüne geçecek sistem, logo ve kare kod uygulamalarıyla kolayca kullanılabilir. İnternet üzerinden hizmet almak isteyen tüketici, TÜRSAB Tatil Meleği üzerindeki logoya tıklayarak onaylı acentenin sertifikasına erişebilir ve hizmeti yetkili bir acenteden aldığına emin olur. Tatilci, sadece

güvenle satın alma işlemi yapmış oluyor. Ayrıca rezervasyonlarını TÜRSAB Tatil Meleği ile yaparak uygun fiyatlara aldıkları hizmeti, sezon dönemlerinde mazeretsiz olarak sigorta koşullarına göre 72 saat veya 48 saate kadar iptal haklarını kullanabiliyor, kesintiye uğramaksızın ödemelerini geri alma haklarını garantileyebiliyorlar. tursab.org.tr

Jereme Leung

Jean-Philippe Maury

Roy Yamaguchi

Carlo Cracco



MSC
CRUISES

NOT JUST ANY CRUISE

Seyahatinizde damak tadınızdan vazgeçmeyin.

Dünyaca ünlü şeflerimizin hazırladığı lezzetler eşliğinde,
farklı coğrafyalarda popüler destinasyonları keşfedin.

- Michelin yıldızlı şefler
- Dünya mutfağından seçkin lezzetler
- Çok çeşitli muhteşem Akdeniz mutfağı
- Günde 20 saat açık olan ve 13 farklı gastronomik köşeye sahip gurme büfe
- Zarif ve modern dekorla döşenmiş özel restoranlar ve barlar
- Ödüllü çikolata ve pasta şefi

GORDON'UN KANUNLARI

Marco Pierre White'in altında tam üç yıl çalışıp sağ kalmayı başardı, İngiltere'nin en iyi şefi oldu ve risk almanın şart olduğunu öğrendi. Gordon Ramsey son 20 yılın en gözüpek şefi.

YAZ: MARK SANSOM
FOTOĞRAFLAR: GORDON RAMSAY HOLDINGS,
JOHN CAREY, JOEL RYAN

Gordon James Ramsay, 8 Kasım 1966'da, Glasgow'da dünyaya geldi. Ramsay'in ilk aşkı futboldu ve 15 yaşındayken Glasgow Rangers takımına katıldı. Ancak dizi sakatlandı ve otel yönetimi alanında eğitim almak üzere North Oxfordshire Teknik Üniversitesi'ne girdi. İlk kez 1996'da MasterChef'le televizyonda boy gösterdi. 1999'da Boiling Point belgeselinin merceğindeydi. Ramsay'in Kitchen Nightmares ve Hell's Kitchen programları 2004'te yayınlandı, sonra Amerikan televizyonlarına transfer oldu. Bugün hâlâ devam ediyor. Gordon Ramsey, Tana ile evli. Çiftin dört çocuğu var: Megan, Holly, Jack ve Matilda.

Gordon Ramsey'nin kariyer eğrisinin grafiğini çizecek olsaydınız onun astronomik yükselişini ancak galaksilerarası seyahat eden bir roketin rotasıyla anlatabırdınız. Glasgow'un sosyal konutlarında fakir bir çocukuktan dünyanın en büyük yıldızlarından biri olmaya uzanan ve şimdi pek çok kırtımzieme ve çalıştığı bir yorurunkisi.

Geçen yıl kazancı 45 milyon poundu aştı. İbu Beyoncé'nin kazancına eşit ve geçen kasım ayında 50'inci yaş günü için kadın kartırdığı strada banka hesabında görünen servet 140 milyon pound'du. Televizyon şovları, Hell's Kitchen ve MasterChef en popüler programlar arasında. Film yıldızları en yakın arkadaşları, tatillerini Becki'amlara geçiriyor ve son dönem de bir de prodüksiyon şirketi kurdu. Gordon Ramsey kendi jenerasyonunun ilk parlak şefi ve de şüphesiz en yeteneklisi.

Food and Travel olarak onuna Londra'nın West End bölgesindeki restoranı Heddon Street Kitchen'in öze yemek salonunda buluşuyoruz. Good Morning Britain'dan (televizyon programı, henüz çıkmış Terzi'inden çıkma jilet gibi takım elbisesinin yakasında televizyon ekranı için yapılmış makyajın izleri yüzündeysen Piers Morgan Good Morning Britain programının sunucusu ile yarım saat geçirmiş birinin ekşi ifadesi var "Kahretsin, bir kahveye ihtiyacım var" diyor o her zamanki meşhur özgüveni tavrıyla. Onun bu ilk sözleri



#FEELAUSTRIA

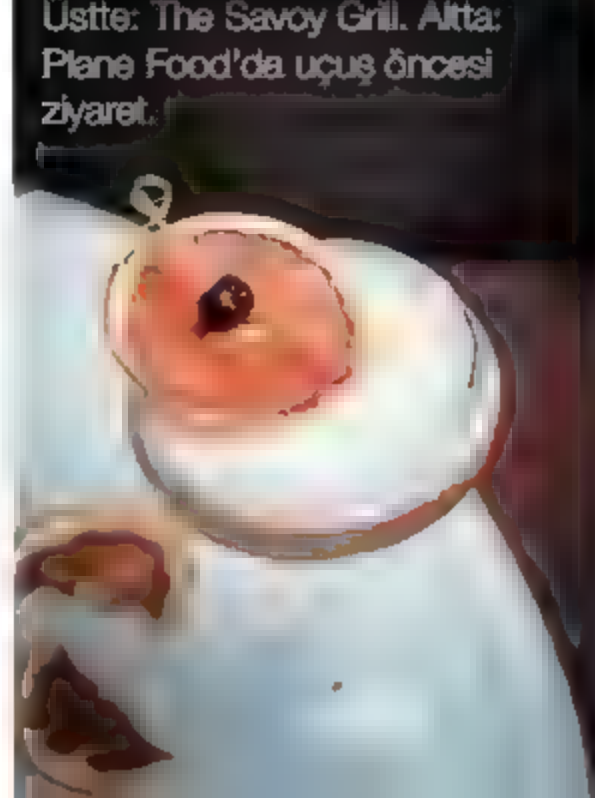
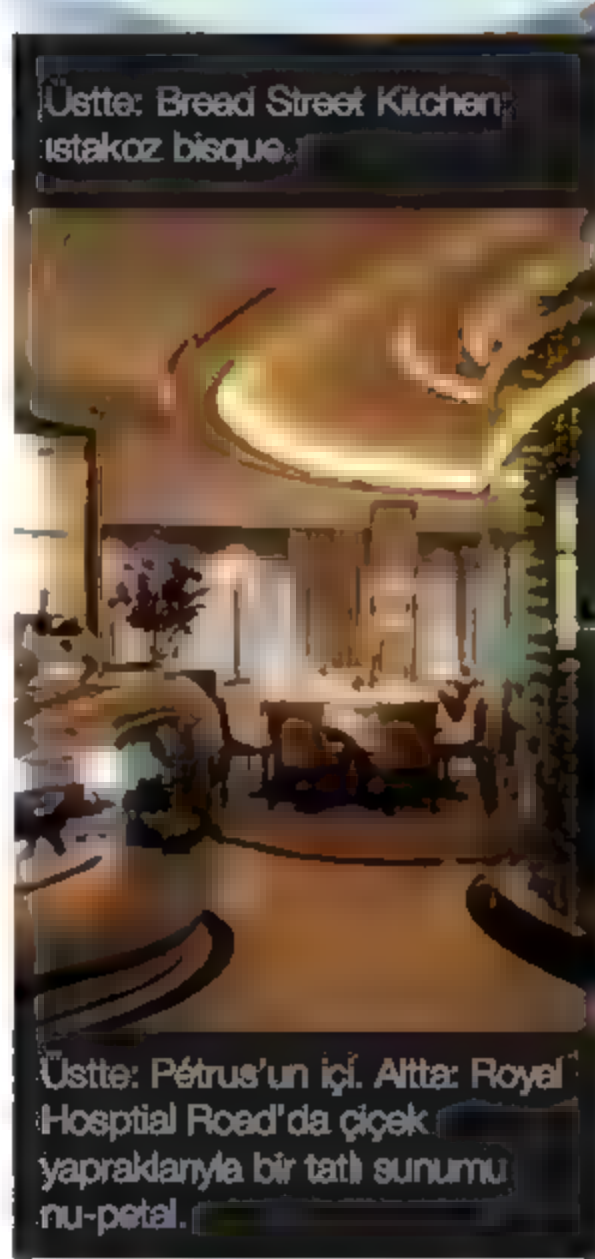
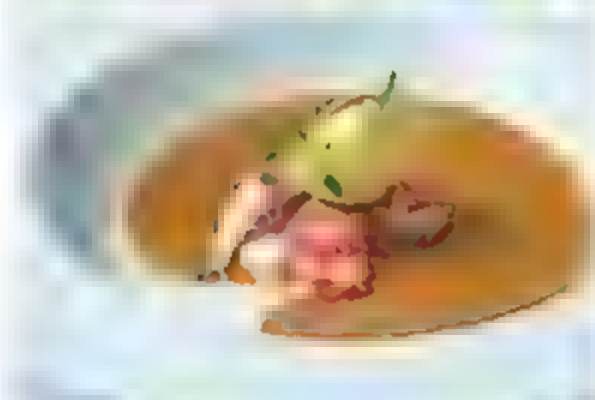
Büyülü bir
kışın getirdiği
mutluluk



Avusturya

Österreich

ŞEFLER



bana kı şey anlatıyor: Evet, normal hayatta da cumelerine kufre ederek başıyor. Ve Morgan'a içinde bırktığı ateşi benim ustume puskurtmaya hazırlıyor. Durum hangisi, o ursa o sun, iğnç bir öğleden sonra geçireceğimiz kesin.

Ağırsiklet bir rakip

Ramsay ırı kıym bir adam. Karakterine bu denli uyan bir fiziğe sahip olduğunu bilmiyordum. 1.88 boyunda ve oturduğu sandalyenin sırtından taşacak kadar geniş omuzlu bu adamın haviadığı kadar feci ısırabiyeceğini tahmin etmek zor değl. Onu suzen bakışlarını yakalıyor: "Şu anda formda görünüyör olabilirim ama şşko henfin tekiydım" diyor. "Tana, ilk bebeğimiz Megan'a hamileyken ben de şiştım. 110 klograma kadar çıktım. Çok acayıptı. Tana şiştıkçe benim de onunla birlikte şişmem gerekiyormuş gibi hissediyordum. Neden diye sorma. O zamanki fotoğraflarımı bir görersen, sanki kamında bebek taşıyan benimmişim gibi görünüyör."

Bahsettiği yıl 1997, bu aynı zamanda Ramsey'nin, bugün hââ onun amira gemisi olan, Roya Hospital Road'ndak Gordon Ramsey Restaurant'ı da hayata geçirdiği yıl. Ve aynı zamanda, bizim de *Food and Travel* dergisinin ilk sayısını yayımladığımız yıl. Aramızda ortak yollarda ilerlerken oluşan bir sinerji var: İngiliz damak zevki, yıllar içinde giderek daha sofistike bir hal aldı ve onun da bizim de buna katkımız oldu.

"Doksanlı yılının sonu çok çilgn bir dönemdi. Ben de o sırada düşünmeyi bırakıp işe gıştım" diye heyecanla anlatıyor Ramsey. "Önce ilk evimizi satın o parayla bir restoran açmanın iyi bir fikir o acağ konusunda Tana'yı ikna etmem gerekti. Aynı şekilde banka müdürümü de ikna ettim tabii. Her şey bir sepette toplanmıştı.

Ondan sonraki iki yıl boyunca her gün, günde 16 saat çalışıyorduk. Haftasonları yeni fikirler geliştiriyor, hafta içiyse deliler gibi yemek pişiyorduk. Her şeyi böylesine ince eleayıp sık dokuduğum başka bir dönem daha bilmiyorum. Ve herkes benden bir parça istiyordu. Böylesi bir fiziksel ve zihinsel tüketiş daha önce hiç yaşamamıştım. Ama sırf mali nedenler için bile, işe yaramak zorundayd; herkesin gelmek istediği bir restoran yaratıp sonra da oturup gelmelerini bekleyemezsiniz."

Bütün bunlar yirmi yıl önce olmuş olsa da, anlatırken, omuzları düşüyor ve gözleri kısılıyor. Belki bu onun sınav verdiği bir zamandı. "İnsanların Michelin yıldızlı restoranların para kazanmadığını söylemesi sınıma dokunuyor. Benim dahil olduğum bütün yıldızlı restoranlar para kazandı. Zirvedeki bir restoran para kaybediyorsa kötü işletilmesi yüzündendir."

Haksız sayılmaz. Kariyerinin ilk yıllarında Ramsey'in dokunduğu her şey altına dönüşüyordu. Midlands'daki otel ve restoranlarda birkaç kısa duraktan sonra Ramsey bıçaklarını topladı ve sağ solu belli olmayan ünlü şef Marco Pierre White'in Wandsworth'deki restoranı Harveys'de çalışmak üzere Londra'ya geldi. Leeds'li şefin yanında çalıştığı üç yılda Ramsay ondan ilham da aldı, azar da ıttı, eğitim de gördü. Bugün hâlâ Güney Londra'da geçirdiği o üç zorlu yılı, kariyerinin en önemli dönemi olarak gösteriyor.

"Marco asla hata kabul etmezdi. Eğer onun bu tavırandan hoşlanmıyorsanız kapıdan çıkıp gitmekte ve bir başka restoranda çalışmakta özgürdünüz" diye yazıyor Ramsey 2006'da yayımlanan otobiyografisi *Humble Pie*'de. "Ama Harveys gibi başka bir yer daha olmadığını o da biliyordu biz de. Mutfağı daha iyi olan, daha

fazla yıldız olan, daha eskiden beri ünlü olan başka restoranlar vardı ama burası başkaydı. Bir avuç gençten oluşan bir ekiptik ve resmen çığır açıyorduk."

"Tek sorun şuydu, Marko sı Harveys'in kapısından çıkınca hiçbir şeyin önemli olmadığına inandırıyordu. Ve bu hiç de doğru değildi. Eğer öfkeden, azardan aşağılanmalardan ve şiddetten mide hastası olmasaydım bile olmayı arzuladığım gibi bir aşçı olmak için kanatlarını açıp buradan uçmam gerekiyordu."

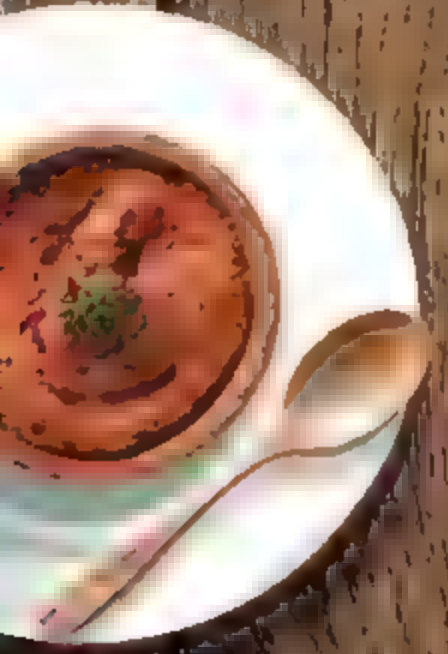
Fransız bağlantısı

Ramsey Harveys'den sonra Thames Nehri'nin kuzeyine Londra'nın West End bölgesindeki Le Gavroche'ye geçti. Klasik Fransız mutfağına dair aldığı eğitimi ilen taşımak istiyordu ve Michelin yıldızı toplamakta usta olan Albert Roux'la bunu yapabileceğini düşünmüştü. İlk şef anında kaynaştı. Ramsey o kadar başarılı oldu ki, Roux onu Fransa'da Nice'in yukarısındaki kayak merkezinde bulunan Hotel Diva'nın restoranında bir sezon geçmes için davet etti. Çabucak edinen bir Fransız kız arkadaş sayesinde Ramsey cılı de öğrendi. Ama bu deneyime Fransız tarzına susuzluğunu gideremeyen Ramsey Paris'e taşınıp Joël Robuchon ve 'ustamı' diye andığı ve Fransız mutfağı eğitimini tamamıamasını sağlayan kişisi olan Guy Savoy'un yanında çalışmaya karar verdi.

1993'te Londra'ya, o günden bu güne yürüyüş tarzının bir parçası olan yayılan adımlarıyla döndü. Kendine güveni tamdı, engin bir bilgiye sahipti. Harveys günlerinin açtığı yaraların izleri yok olmuş, derisi karnılaşmıştı; artık dizginleri ele alıp adını duyuracak ve şöretinin temellerini atacak olan kendi restoranını açmaya hazırdı: Yani Aubergine'..



Onunla her yemek doyumsuz!



ŞEFLER

Yukarıdan aşağıya:
Bread Street
Kitchen; Heddon
Street Kitchen'in
terası; Plane
Food'da
kurutulmuş
Hereford bifteği
tataki.



Bugüne kadar Aubergine'in Londra'daki restoran sektörünün patlama yapmasında nasıl etkili olduğuna dair çok şey yazıp çizildi. Ama bunu en açık şekilde ortaya koyan veri, şüphesiz, Aubergine'den mezun olan şeflerin isimleri. Marcus Wareing, Mark Sargeant, Angela Hartnett, Stuart Gilles ve Mark Askew, 1995'ten itibaren, 1997'de ikinci yıldızı kazanan Aubergine'den geçmiş ünlü şeflerden sadece birkaçı.

Bağımsız bir anlayışla çalışıyordum, yemekleri kimsenin kullanmadığı tatlarla pişiniyordum" diyor Ramsey. "Albert (Roux) ve Marco (Pierrelle White) gibi ünlü şeflerle rekabet ediyordum ve onların üçte biri fiyata yemekleri sunuyordum. Zaman içinde Londra bu tarzı benimseyince, bir zamanlar ustam dediğim bu şefler düşmanım oldu."

Ramsay, Aubergine'i 1997'nin sonunda, restoran çalışanlarının toplu istifasıyla sonuçlanan bir ağzı dalaşının ardından terk etti. Üçüncü yıldızı da alabilir miydi? "Kesinlikle" diyor Ramsey, "Sanırım o sırada, eğer üç yıldız kazanacaksam bunu bütünüyle bana ait olan bir restoranda yapmak isterim diye düşünüyordum. (Ramsey, Aubergine'in sadece yüzde 25'ine sahipti.) Bu sahip olamayacağınız bir Formula 1 takımında yarışmak, bu yüzden şampiyon olmayı istememek gibi bir şey."

Her şey yıldızlarda yazılı

Bütün bu gelişmeler bizi bu büyük başarı hikâyesinin orta noktasına, yani Royal Hospital Yardındaki Gordon Ramsey'e ge-



liniyor. "Bu küçük bebeği açılı 19 yıl oldu ve 16 yıldır da üç yıldız" diyor gururla. "Her şeyin mükemmel olması için kılı kırk yanyorum. Altı yılda üç yıldız hızlı bir yükseliş."

Peki sırrı ne? "Üç yıldız nasıl kazanırsınız? Önce ülkedeki en iyi iki yıldızlı restoran olmalısınız. Mutfakta yaratıcı ve tutarlı bir kimlik oluşturmalsınız. Sürekli olarak gelişmeli ve sınırları zorlamalısınız. Biz hiçbir zaman kendimizi güvene almayı düşünmedik. Altınızda güvenlik ağı olmadan ip te yürümek daha zordur. İki yıldız alınca oturup 'Önemli yok, bir yıldız da düşsem bir şey olmaz' diyebilirsiniz. Ama üç yıldız kazandığınızda sizi hiçbir şey tutamaz."

Ramsey'in başarı formülünün işe yaradığı aşikâr. InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel'in birinci katında açtığı Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay restoranıyla geçen 17 ay içinde iki yıldız daha kazanarak eleştirilere cevabını veriyor. Bu iki restoran dört kıtada 30 farklı bölgeye yayılmış restoranlardan oluşan bir im-

paratorluğun tacındaki en değerli mücevherler. Bunca farklı yerde restoran olunca Ramsey yılda rahat 3,7 milyon mil yol yaptığını söylüyor. Hâl böyle olunca, uçaklardaki yemekler üzerine kafa yormak için zamanı olmuş. "Yuce tanırım, çok kötü. Bir defasında bir havayolları şirketiyle yemeklerinin hazırlanması için çalıştım. O yemeklere neler oluyor, ne kadar önceden pişiriliyor biliyorum. Aslında problem yemeklerinin iyi olması için fazla çaba harcıyorlar. İnsanların restorandaymış gibi yemek istediğini düşünüyorlar, ama istemiyoruz. Biz sadece yedikten sonra kendimizi berbat hissetmeyeceğimiz bir şeyler istiyoruz."

Ramsey söylediğini yapan bir. Şimdi yoğun bir şekilde, Londra'nın Heathrow Havaalanı 5 numaralı terminalinde kalonun hesabı konseptiyle hazırlanan yiyecekler sunan Plane Food (Uçak Yemeği) adlı markasına yatırım yapıyor. Pek yakında yolcular Plane Food Grab 'n' Go hizmetiyle yemeklerini buradan alıp uçakta yiyecekler. "Ben uzun yol uçacaksam ton balıklı tartar ve üstüne levrek buğulama alırım. Kesinlikle sut ürünü servis etmem. Uçuşar bunun için uygun ortamlar değil."

Muazzam kariyerine, Los Angeles'taki evine, Cornwall'daki yazlığına ve jet sosyete içinde geçen hayat tarzına rağmen Ramsey hâlâ Londra'yı evi olarak görüyor. Burası isim yaptığı, işi öğrendiği ve servetinin büyük bölümünü kazandığı yer. "Bana sorarsanız, Londra restoranları çok şık ve tam kıvamında. Dünyada başka hiçbir yerde daha iyi resto-

ran bulamazsınız" diyor Ramsey. "Burada şimdilerde hanka şeyler oluyor. Claire Smyth (önceden Royal Hospital Yardındaki restoranının baş şefiydi) yeni restoranı Core'da harika ar yaratacak; bir sonraki üç Michelin yıldızı kazanan isim o olursa doğrusu hiç şaşmam."

Gerçi tanrının edebileceğimiz gibi, bazı şeyler de sınırların zıptır. "Son zamanlarda restoranlara ilham veren en büyük şey İskandinav rüzgânı. Kuzey ülkeleri mutfağının etkisi hızla yayılıyor. Tutsülenmiş balıkla hazırlanabilecek hanka yemekler var ama kusura bakmayın, Londra'ya gidep de Mies van der Rohe'den temin edip tutsülenmiş balıkları mı yiyeceğiz? Elbette hayır. Boş versene! Bunun için kâkar Reykjavík'e gideceğim."

"Tanılarda (nububatta) da durum aynı. Herkes tahlılar için çıldırıyor ama üst üste tahlı yiyecekler servis edilince bunları arka arkaya yemek gerçekten hiç hoş olmuyor. Ben tavşan değilim ki. Yeni bir şeyler düşünün artık" diyerek kibarca eleştiriyor Ramsey.

Yemek endüstrisine adını atan şefler için tavsiyeleri de var. "Risk almak zorundasınız. Birlerine evet' deyip restoran açmak kolay olabilir ama başkasının parasıyla açtığınız restoran asla sizi yansıtmaz. Her şeyi en düzgün şekilde yapın, gözünüzü karartıp riske girin ve cesur olun."

Cesaret demişken... Ramsey'in cesareti resmen nükleer enerjiyle besleniyor. Bu enerjiye bakılırsa, daha çok isabetli atış yapacak gibi görünüyor.

3th ULUSLARARASI
international

GAST

RONO

MI

İZMİR
7-9
ARALIK 2017
DECEMBER

TURİZMİ KONGRESİ TOURISM CONGRESS

izmirgastrotourismcongress.com

Kongreye katılım ücretlidir.
Participation fee is required



DESTEKLEYENLER / SUPPORTERS



ANA MEDYA SPONSORU
MAIN MEDIA SPONSOR

Seyahat

DESTİNASYON SPONSORLARI
DESTINATION SPONSORS



ORGANİZATÖRLER / ORGANIZERS



GÜZ SOFRASINDA BULUŞMA



Arkadaşlarınızı bir araya getirin ve değişen mevsimin tadını torbalar dolusu aromayla zenginleştirilmiş doyurucu tariflerle çıkarın.

TARFLER, YEMEK VE PROP STYLING: LOUISE PCKFORD
FOTOĞRAFLAR: JAN WALLACE

BILDIRCIN SALTIMBOCCA
Prosciutto ile sarılmış bu bildiricin tarifi, harika bir ana yemek seçeneği. Kavrulmuş kuruyemiş ve tatlı üzümün verdiği tatmin edici aromayla muhteşem bir tat yakalıyor.





FIRINDA SEBZELİ SICAK ARPA SALATASI

Topraksı arpa ve taze mevsiminde sebzeler bu tarifte kimyonla buluşuyor. Aroma ve lezzet fışkıran tarif, herkesin favorisi olmaya aday.

FIRINDA PEYNİR VE KEKİKLİ PATATES MUFFIN

Hazırlaması son derece kolay bu patateslerin içleri yumuşacık, üzerleri ise ktır ktır. Yeşil salatalarla ve et tabaklarıyla servis etmek için ideal.

TARİFLER SAYFA 86'DA



dilerseniz...

Uçuş saatinizi beklerken, dilerseniz apron manzaralı
açık hava terasımızın keyfini çıkarabilirsiniz.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası "primeclass" Lounge'da sizi bekliyor

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge
MİLAS BODRUM Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge

*İlgili havalimanlarındaki İç Hatlar Terminallerinde ve İDO'da bulunan "primeclass" Lounge'larda açık hava terası yer almaktadır.


primeclass
lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75



ELMALI, YABANMERSİNLİ VE
TUZLU KARAMELLI KAVANOZ TART

Sıcak, hoşsohbet bir akşamın finalini bu mini
kavanoz tartlarla yapın. İçindeki meyveler ve fındıklı
hamur başınızı döndürecek.



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018

2017 WINNER

EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD

Linden

Doğanın saf dokusunu
sofralara taşıyor

Paşabahçe tasarım ekibinden Sevgi Kes'in ağaçların gövdesindeki halkalardan esinlenerek tasarladığı, sofralara sıra dışı bir doğallık ve enerji katan LINDEN Tabak Koleksiyonu **European Product Design Award** ve **German Design Awards** ödüllerine layık görüldü.

European Product Design Award; pratik ve incelikle düşünülmüş tasarımlarıyla günlük hayata değer katan uluslararası yeteneklerin ön plana çıkması amacını taşıyor. Yarışmada, ürün tasarımı alanında ulaşım araçları, mobilya, kentsel ürünler gibi farklı başlıklarda en yenilikçi uygulamalar ödüllendiriliyor.

German Design Awards Almanya özelinde ve uluslararası arenada tasarım dünyasına yeni bir soluk getiren projeleri ödüllendiriyor. Tasarım odaklı dünyaya katkıda bulunmayı hedefleyen yarışma, özgün tasarım trendlerini öne çıkarıyor.



pasabahce.com.tr

[f](#) [t](#) [i](#) /pasabahce

 **Paşabahçe**



AVRUPA'NIN YENİ 'COOL'U

Düsseldorf, Almanya'nın en önemli turistik ya da kültürel kozu olmayabilir. Ama işe iyi tarafından bakın: Kentin gastronomik hazinelerini, Rhine boyunca sıralanan mimari güzelliklerini, zarif butikler ve neşeli kafelerle dolu sokaklarını, benzersiz galeri ve müzelerini şanslı bir azınlıkla birlikte huzur içinde keşfedebilirsiniz.

YAZI: JESSICA BASI

Düsseldorf'a neden gitme? Bu soruyu soracaklara birkaç güzel yanıtımız var. Sanatçıları için cennet. Tarih meraklıları için de öyle. En önemlisi de yemeğin iyisini takip edenler için fevkaade bir yer. Düsseldorf'un yere mutfak çok bilmez. Gastronomi sahnesi, tatillerin masalarında muhabbet olmayabilir. Ancak Rhine kıyısında gezinip mor safran tarlalarını seyrederken tadacağınız sosun bir çörek ve yün uşack kırmızı lahana salatası, sizin bireysel gastronomik dağarcığınızda eşsiz bir köşe kapacağına şüphemiz yok.

Düsseldorf'un sanatın, tasarımın, zarafetin merkezlerinden biri olarak yükselmesiyle 10 yıl önce tanınan Neuer Zollhof'un payı büyük. Bilbao'daki, ünlü Guggenheim Müzesi'nin ve dünyanın dört bir yanındaki daha pek çok yapının yaratıcısı ünlü mimar Frank



Seyahat bilgileri

Yerel para birimi avro. Dusseldorf'un yerel saati Türkiye'den bir saat geridedir. Dusseldorf'ta ortalama sıcaklıklar kışın ayda xx aralıkta ise w derecedir.

ULAŞIM

THY (thy.com) Atatürk Havalimanı'ndan Dusseldorf Havalimanı'na düzenli uçuşlar yapıyor. İstanbul'dan Dusseldorf'a uçakla bir saatte ulaşmak mümkün.

KAYNAK

Dusseldorf Turizm Ofisi (dusseldorf-tourismus.de) şehirde konaklama, restoranlar ve gezilecek yerler hakkında kullanışlı bilgiler sunuyor.

O. Henry, Neuer Zollhof eserini üstte, 2007'de inşa etti ve Dusseldorf'un gerçek bir sanat merkezi olduğunu herkese kanıtladı. Hem bir ofis alan hem de mimar bir görsel şölen Neuer Zollhof. Limana bakan parak krom bina öbeği, rüzgârda sallanmasına kıran ve başka dünyalardanmışçasına ebedi görünüyor.

Kent gezinize bu dikkat çekici mimar eserden başlayın. Daha sonra nehrin kuzeyindeki Rheinkniebrücke köprüsüne yürüyün. 1969 yılında yapılan köprü, yaz ve bahar aylarında ellerinde barbeküleri güneşin ve nehrin keyfini çıkaran Dusseldorf'uların buluştuğu bir plaa götürüyor. Rhine kıyısındaki geniş paalyın bu vakti sakın ama yine de günbatımlarında nefis gök renkleri sunması nedeniyle fotoğrafçıları her daim kendine çekiyor.

Dusseldorf'ta sogaun etkisini şiddetli yaşamak istemeyenler pekââ günü müze, saray ve galerilerde dolu dolu geçirebilir. Ziyaretçileri çeken ister modern heykelleri ister Picasso eserleri olsun K20 sanat galerisi Avrupa ve Amerika'dan gelen eserlerle geniş bir sanat koleksiyona ev sahipliği yapıyor (kunstsammlung.de). Ayrıca, shuttle servisini kullanarak kardeş müze K21'i de ziyaret edebilirsiniz. K21'in cam kubbe çatısından şehrin panoramik manzarasının keyfin çıkarabilirsiniz.

Bir zamanlar hükümdar Elector Palatine Charles Theodore ve eşi-

nin yazlık evi olan 18'inci yüzyıldan kama Benrath Sarayı'na şehir merkezinden tramvaya ulaşmak mümkün. Saray gerçek bir tasarım, hankası (schloss-benrath.de). Kusursuz bir şekilde simetrik odalar, giş kapılar ve dolambaçlı bahçelerle dolu bir labirent olan bu uçkanatlı bina pastel pembe renklere sahip. İçiyse zarf, ipek kımler ve antikaarla dolu. Ahşap zemin o kadar hassas ki, ziyaretçilerin ayaklarına kocaman terlikler geçmesi ve odadan odaya onlar sürükleyerek dolaşması gerekiyor. Ancak tüm bunlar mekânı daha da çekici kılıyor.

Eğer kış vakti Dusseldorf'ta olacaksanız, Königsallee bulvarı boyunca sıralanan kafelerde zaman geçirmeyi, Rhine kıyısını arşınlayarak hareketli sanat ortamını deneyimlemeyi hma etmeyin. Ama asıl kasım ortasından aralık sonuna kadar açık kaan kentin dünyaca ünlü Noel pazarlarını görmeden geçmeyin. Dusseldorf'ta her yıl kentin farklı noktalarında onlarca Noel pazarı kuruyor. Sayısız keyifli bar ve restorana ev sahipliği yapan Altstadt mahallesinde açılan pazar en ünlülerinden biri. Bu pazarda her kış 200'ü aşkın tezgâh kuruyor. Yerel üreticiler Noel temalı dekoratif ürünleri, hediyelik eşyaları, tarçınlı çörekler ve sıcak guhwein kadehleri pazarı gezenlere sunuyor. Turistlerin keyifli kalabalığı, Dusseldorf'uların aşıverş te aşına karşıyor.

Noel zamanı geçmiyorsanız da Dusseldorf'ta mana e pazarları-



Detaylı bilgi

► Paşabahçe eylül ayında Düsseldorf'ta yeni bir showroom açtı. Schwanenhöfe bölgesindeki showroom'da markanın geniş ürün gamından çeşitli koleksiyonlar sergileniyor. Özellikle Kuzey Avrupa bölgesinde yerleşik müşteriler için bir iş görevi gören 300 metrekarelik showroom, otomatik veya el emalatı birbirinden özel ürünleri, kentin tasarım ruhuna uygun bir konseptte sergiliyor. Tasarım uygulamasını ünlü mimarlık firması Demirden'in yaptığı showroom'da cam kaplı yüksek duvar sistemiyle yenilikçi ve etkili bir sergileme kurgusu elde edilmiş. Şişecam Toplu Üçü'nün global tasarım markası Nude'un özel ürünlerinden premium segment için üretilen proje ürünlerine kadar birbirinden güzel ve keyifli tasarım parçaları, ürün gruplarıyla ışık kuran soyut görsel yerleştirmelerle birlikte showroom'da güçlü bir etki yaratıyor. Paşabahçe, sergileme tasarımını samimi bir deneyime dönüştürdüğü showroom'unda yalın beton yüzeyler, modern formlar aracılığıyla "Basit olan güzeldir" mottosunu da konuklarına yansıtıyor. Daha çok bir sanat galerisini andıran showroom Düsseldorf'un yeni 'cool' kıyafetine çok yakışıyor. *Erkrather Strasse No: 228 b, Schwanenhöfe; 0049 211 387 33 400* pasabahce.com.tr

► Şehirdeki çoğu galeri ve müzeyi indirimi olarak ziyaret edebilmek için yerel turist ofisinden bir Düsseldorf'a hoş geldiniz kartı satın alın.

► Küçük bir ABB harda, dükkanı ve müzesi olan Loewensenf Senfaden'i ziyaret edin (loewensenf-senfaden.de). Bu yerel spesyalitenin nasıl üretildiğini öğrenebilir, tadına varıp sevdiğinizize hediye olarak satın alabilirsiniz.

na vakit ayırmalısınız. Her bir nefis keşifler ve lezzetlerle dolu pazarlar arasında Carlsplatz da öne çıkıyor. Şehrin koşuşturmasından biraz olsun kaçabileceğiniz bu pazarda yerel çiftçilerin ve şeker üreticilerinin tezgahları, yılın her vakti tüküm tüküm dolu. Özellikle Schumacher opim Carlsplatz isimli tezgaha yanaşın ve bir kase gulaş ile bir parça sütlü dana etiyle hazırlanan frikadeler köftesinin tadına bakmayı unutmayın.

Düsseldorf'ta saat 10 olduğunda çay ve kek dükkanları canları kuchen (pasta) çeken insanlara doluyor. Gut & Gerne Schokolade cafe (0049 211 863 996 96 schokoladenfachgeschaeft.de) kekin yanı sıra inanılmaz tatlı bir beyaz çikolata karışımından yoğun yüzde yüz bitter çikolataya kadar altı çeşit sıcak çikolata servis ediyor. Sıcak çikolataların hepsi çorba kasesi boyutunda fincanlarda sunuluyor. Yanında da bir dilim kasekuchen (baharatlı cheesecake) ya da hasenusstorte'nin (findıklı turta) keyfini çıkarabilirsiniz. Eskiden Şehir'de hala Düsseldorf'un ünlü altbier'ini 19. yüzyıldan kalma yöntemlerle yapan birkaç üretici var. Hepsisi de şehirdeki en iyi altbier' üreticilerin iddia ediyor. Onyargılı olanları bile yumuşatacak kadar hoş şişeler servis eden Zum Schoesse'de menischer sauerbraten (peynirli patates toplan ve kuru üzüm sosu ile ağız ağızla pişmiş dana eti) ve eisbein domuz ayak gibi spesyalite ekşi sauerkraut yatagında sunuluyor. 0049 211 82 89 55, zumschoesse



pasabahce.com.tr

[f](https://www.facebook.com/pasabahce) [i](https://www.instagram.com/pasabahce) [/pasabahce](https://www.pasabahce.com.tr)





de. Daha deneyimler, damak zevkinin tatmin etmek için ağır bir ağırlıkla, içmek üzere. Uergeri'nin haysuz yaşlı adamı, tercih ediyor. 0049 211 866 990 Uergeri'de. Yabancı otu yere, içecek Killepsch kendine özgü iyileştirici bir özelliğe sahip. El Kabul, fke on Fingerstrasse'de shot olarak tüketilmesi tavsiye ediyor. 0049 211 133 269. Yakındaki Em Poetzke. 0049 211 326 973, jazz em poetzke'de. Sabahın erken saatlerine kadar açık ve keyifli caz grubunun performansı ağırlıkta ev sahipliği yapıyor. Sınırsız servise şarkılar ve zı sesleri eşlik ediyor. Daha fazla servis stemiyorsanız bardağın zı üzerine kapatmanız gerekiyor. Daha az gürültülü bir yer arıyorsanız Monkey's Paza'yı deneyebilirsiniz. Michelin yıldız. Monkey's West'de dahi olmak üzere bu mekan, dakik üç restoranın her biri farklı dünya mutfaklarından lezzetleri servis ediyor. (0049 211 649 637) 29

Düsseldorf'ta modern ve stil sahibi çağdaş yaşam tarzı gide rek ge şirken, geleneklerin yaşatıldığına görmek çok keyifli. Etkileyici bir modern sanat sergisinden çıkıp niman harikası bir yapıda zaman geçirdikten sonra, y bir altbier ile enerji toplayıp soluğu gelenekse Noe pazarlarında almak mümkün. Avrupa'nın sınırları içinde bu skalayı sunan pek çok kent olabiliyor, ancak Düsseldorf Avrupa'nın pek çok hava kentinden daha 'cool' olduğunu ispat etmek için can atıyor.

Düsseldorf'ta kışın sokaklar renkli görüntülere sahne oluyor. Büyük fotoğraf: Frank O. Gehry'nin ünlü Neuer Zollhof binaları. En solda, altta: Paşabahçe'nin Schwanenhöfe bölgesinde açtığı yeni showroom'u sanat galerilerini aratmıyor.

Nerede kalmalı?

Sir and Lady Astor Bu zarif butik otelde her oda kendine has bir hava sahip. Seçenekler arasında siyah kahve ve altın kapamalı 'Coco Chanel' boudoir, anıya oymalar ve zebra desenli nevresim, sahiliği yapan Afrika odası ve nota aracı kapı. Cara Schumann suit bulunuyor. 0049 211 173 370 sirastor.de

Rosenmeer Hotel Şehir merkezinde biraz daha uzak olsa da çağdaş ve canlı bir dekor ve şık bir lounge alanı sunan Rosenmeer Hotel de iyi bir tercih. 0049 216 146 242 rosenmeer.net



pasabahce.com.tr

f t i /pasabahce



Paşabahçe



Serseri mutfaklar

Hayal edebileceğinizden daha zengin mutfak kültürlerine ev sahipliği yapan Karayip yerel değmemiş plajlar ve her tarafın zı saran güneşten çok daha fazlasını sunuyor. Yemeğin hayat anlamına geldiği ve daima gülümseyerek servis edildiği adalar ziyaret ediyoruz.

YAZI: IMOGEN LEPERE FOTOGRAFLAR: GARY LATHAM, CARL CARL PENDLE, THOBY YOUNG

Dergi olarak adalara takıntılı olduğumuzu itiraf etmeliyiz. Karayipler, işi seyahat dergisi hazırlamak olanların çalıştığı bir ofiste herkesin işi gücü bırakıp hül-yalı gözlerle etrafına bakmasına neden olabilecek birkaç yerden biri. İster Cezayir menekşesi mavisi denizin nazikçe dövdüğü beyaz kum imgesi olsun, ister dumanı tüten etler ve buz gibi bardakların servis edildiği bir plaj barbeküsü olsun, Karayipler başka yerlerde asla bulamayacağınız türden bir çekiciliğe sahip. Özellikle de kış aylarının soğukları yakamıza yapışmışken.

Dünyadaki çok az yer Karayipler kadar çalkantılı bir geçmişe sahip. Bob Marley 1975'te "Bu parlak gelecekte geçmişini unutamazsın" sözleriyle şarkısını söylediğinde, Barbados, Bahamalar, Jamaika ve Tobago beş asır süren Avrupa hakimiyetinin ardından bağımsızlıklarını henüz ilan etmişti. Bob Marley'in sesi, nihayet şekillenmeye başlayan bir bölgede iyimserliğin sesiydi. Columbus'un 15'inci yüzyıldaki ilk yolculuğundan sonra İspanyol imparatorluğu yerli Arawak nüfusunu yok ederek adaların çoğunu yuttu. Sonra 1585'te Sör Francis Drake, İspanyol altınına duyduğu zaafıla bölgeye geldi. Böylelikle 300 yıl süren Avrupa çekişmesi başlamış oldu. İngilizler ve Fransızlar St. Lucia'yı tam 14 kez birbirlerinin elinden aldı ve Hollandalılar 13'un üzerinde adada koloni kurdu. İngiltere'nin sekiz Karayip kolonisi üzerindeki hakimiyetinde ilk yumuşama belirtileri, ancak Amerikan Devrimi

Büyük Britanya İmparatorluğu'nu zayıflattığında kendini göstermeye başladı. François le Clerc (Tahta Bacak) ve Edward Teach (Kara Sakal) gibi korsanların okyanus şeridini terörize etmesiyle birlikte, bir talan ve korsanlık dönemi başladı. Geniş şeker plantasyonları Avrupalıların damaklarını tatlandırırken, 12,5 milyon Afrikalı köle dehşet verici koşullar altında çalışmak üzere gemilerle Yeni Dünya'ya gönderildi. Onların soyundan gelenler, bugün adaların nüfusunun büyük kısmını teşkil ediyor.

İşte Karayip mutfacı da bu kültürel dokunun üzerinde doğmuş, güneşli lezzetler ve Avrupa tekniklerinin birleşmesinden oluşan bir mutfak. Karayip kırmızı biberiyle çeşnilendirilmiş ve yeni bahar ağacı odunu üzerinde tütsülenmiş baharatlı tavuğa ne dersiniz? Peki ya yağda kızartılmış tuzlanmış balık türüsüyle doldurulmuş hamurlara? Belki de tarçın, anason, muskat ve deniz yosunuyla zenginleştirilmiş romdan istersiniz? Fransızların mirası kreole; İngilizler de sağlam yemeklerden sorumlu: patates ve ananaslı kek gibi. Afrika etkisi ise kendini *christophenes* (kabak benzeri tuzlu meyve), *dasheen* (kulkas) ve ekmek ağacı meyvesiyle hazırlanan tek tencerelik balık ya da et türülerinden belli ediyor. Böylesine parçalanmış bir geçmiş ve Bahamalar'ın derin mavi okyanusunun sularından Jamaika'daki inişli çıkışlı meyve bahçelerine kadar değişen bu coğrafyada münferit mutfaklar arasındaki nüanslar gerçekten büyüleyici.





TOBAGO *Yengeç ve hamur topları, kreole lezzetleri ve kremalı süt ürünleri*

Daniel Defoe'nun klasik eseri *Robinson Crusoe*'nun Tobago'da geçmesi o kadar da şaşırtıcı değil. Resimli bir kitaptan çıkmış kıyı şeridi üzerine serpilmiş el değmemiş plajlara, ucu bucağı olmayan beyaz kumlara, dans eden hindistancevizi ağaçları ve laci-vert denize açılan bir iskeleyle sahip. Prenses Margaret da balayını Tobago'da basit bir şekilde Sahipsiz Topraklar olarak bilinen küçük bir plajdaki küçük bir kulübede geçirmeyi tercih etmişti.

Tobago'daki yemeklerin büyük kısmının kökeni geçmişe dayanıyor. Turistler Castara Beach'te balıkçılara ağlarını toplamalarına yardımcı olabilir ve sonra da Northside Road üzerindeki Pavilion'da muhteşem bir baharatlı tavuktan oluşan akşam yemeğinin tadını çıkarabilir. Tobago diğerlerine kıyasla daha pas-toral bir ada. Süt ürünü çiftlikleri çok iş yapıyor. Josefa Patience'in Café Cream Cheese süründen elde edilen ürünleri sergiliyor. Keçilerin yemleri eski bir şeker plantasyonundan geliyor ve sütleri adadaki en popüler sütlerden biri. Yerliler sütün içinde şekerkamışının tadını alabildiklerine yemin ediyor.

Kreole etkisi en çok bu adada hissediliyor. Jemma's Tree House artık bir Tobago klasiği haline gelmiş 30 yıllık bir restoran. Bir hint bademi ağacı, çatısından geçiyor ve tüm masalar Goat Island manzaralı. Bal ve hardalalı lahana salatasını, karides tür-lüsü ve makarna tartını denemeyi unutmayın. Baharatlı sığır kuyruğu, cococo (mısır unu), balık suyu ile kuzu dili, sebzeli pirinç ve

hamur köftesi de bolca servis ediliyor ve aynı şekilde lezzizler. Bunları her seferinde aynı kalitede lezzet sunan sazdan çatılı restoranda deneyebilirsiniz. Devasa bahçesi her gün değişen menüyü belirliyor. Menüye güvercin bezelyesi çorbası, gazpacho salatası ve siyah zeytinli ızgara patlıcan dahil olabiliyor.

Ancak hiçbir şey ada klasiğinin eline su dökemez: yengeç ve hamur topları. Kendi kabuğunda servis edilen yengece dumani tüten hamur topları eşlik ediyor. En taze deniz mahsullerini, plaj kenarındaki büfelerde, 'Store Bay hanımefendilerinde' tadabilirsiniz. Miss Jean's, Miss Trim's, Miss Joyce's, Silvia's... Dilediğinizi seçin. Öğle yemeğinden sonra bu hanımefendiler evlerinin gölgesine çekiliyor. İşte o zaman plaj bir kez daha size kalıyor.

Café Cream Cheese Taze ekmek ve keçi sütünden yoğurdu deneyin
Orange Hill Nature Ranch; 0011 868 660 7761

Jemma's Tree House Ultra geleneksel kreole yemekleri üzerine uzmanlaşmışlar. Müşteriler özellikle manyok tartına bayılıyor. *Windward Road*, 0011 868 660 4066

Kariwak Servis edilen set öğle ve akşam yemeği menüsü günlük olarak değiştiriliyor. Yemekler her zaman organik ve çok taze. *Store Bay Local Road*, Kariwak Hotel; 00118686398442; kariwak.com

Üstten saat yönünde: Adanın el değmemiş plajlarından biri; en yapımı sosisler; nefes kesici deniz manzaraları, Kariwak'ın tuzlanmış balıkları; sonsuz okyanus; surf zamanı.



Hic bir şey firında tuzlanmış balık kadar St. Lucia'ya ait olamaz. Bayemek için gevrek ve tuzlu hamur baharatlı tuzlanmış balık, Karayip biberleri ve rendelenmiş salatalıklı dolduruyor.



Soldan: Balıkçı tekneleri Rodney Bay'da sonraki yolculuklarını bekliyor; çok sayıdaki pazardan birinde satışa sunulan taze ürünler; rüstik tabealar günlük avın reklamını yapıyor.

ST. LUCIA *Fırında tuzlanmış balık, topraklı kömür çanakta türlü ve yeşil incir tartı*

Parıldayan Karayipler'den volkanik bir köpekdişi gibi yükselen St. Lucia ve onun Pitons dağları, Batı Hint cennetinin poster kızı gibi. Yerel kuşlar adanın büyük kısmını kaplayan ve ara sıra mango ile papaya meyveliklerine açılan inişli çıkışlı yağmur ormanlarının serin derinlikleri arasında süzülüyor.

St. Lucia 1814 ile 1979 yılları arasında İngilizler tarafından yönetilmiş ancak Fransız mirası kendini şiirsel kreole ağzı ve fırında bal kabağı çorbası gibi yemeklerde ortaya koyuyor. Fakat hiç bir şey fırında tuzlanmış balık kadar St. Lucia'ya ait olamaz. Bu, baharatlı tuzlanmış balık, Karayip biberleri ve rendelenmiş salatalıklı doldurulmuş gevrek ve tuzlu bir hamur. En iyisini bir pazar sabahı Castries pazarında bulabilirsiniz. Peynier Sokağı'na giderseniz, kalabalıkların sıraya girdiği 300'den fazla standta çok lekte biberi (sarımsak, balık, yeşil soğan, acı biber ve tatlı patates) testen oluşan fokurdayan bir zenginlik) tadabilirsiniz.

Uygun fiyatlı ve otantik St. Lucia yemeklerini deneyimlemek için en iyi yerlerden biri, Flavours of the Grill. Burası şeker renklerine boyanmış bir plaj restoranı. Hem sahibi hem de şefi O'Neil Daly, muthiş bir ilikli biftek pişiriyor; yeşil incir tartı da efsanevi.

Tart, nedense yeşil muz ve tuzlanmış balıkla servis ediliyor.

Korsan kaptan François le Clere tahta bacağı ve korkutucu öfkesiyle tanınıyordu ancak adını ondan alan restoran Jambe de Bois rahatlığıyla meşhur. Suların sürüklediği odunlardan oyulmuş rüstik mobilyalara oturun ve deniz mahsullü lazanya ve taze eşkina balığıyla kendinize bir ziyafet çekin. Orlando's Restaurant'ta da uğrayın. Tamamen yerel ürünlerden oluşan beş tabaklık iki farklı menü seçeneği sunuluyor.

Flavours of the Grill Burada korili keçi eti ve kemiksiz zğara tavuk gibi yemeklerin tadına bakabilirsiniz. Yanınızda nakit getirin. Kredi kartı kabul edilmiyor. *Marie Terese Street* 0011 758 450 9722 grillflavours.com

Jambe de Bois Sanatsal kafe su kenarında kahvaltı etmek ya da bir haftasonu yemeği için ideal. *Pigeon Island*; 0011 758 452 0321

Orlando's Restaurant Bir aylık bahçesinde yer alan mekânda kullanılan malzemeler tamamen yerel çiftliklerden tedarik ediliyor. Ayrıca St. Lucia balıkları kullanılıyor. *Bridge Street, Soufrière*; 0011 758 572 6613, orlandosrestaurantstl.com



Soldan: Kakao kabuğundan çekirdekler fıskırıyor; palmiye gölgelikli plaj; bir balıkçı teknesiyle ilgileniyor; taze vanilya.

Soldan: Arawak
Cay'de bir deniz
mansukü harı,
Hopetown'da al
fresco yemek.



BAHAMALAR *Haşlanmış balık kahvaltısı ve mikro salata*

Bahamalar derin mavi tonundaki okyanusa serpilmiş beyaz ve yeşil taşlardan oluşuyor. Başkent Nassau, New Providence ada-
sında yer alıyor. Yol kenarındaki barakalar, aile restoranları ve
dürüst kafelerde taze malzemelerle hazırlanmış sıra dışı lezzetle-
rin tadına bakabilirsiniz. Şeker plantasyonları 18'inci yüzyılda
kölelerin iş gücüyle işliyormuş ve bu da Afrika'dan gelen rom ve
kırmızı biber anlamına geliyor. Atıştırmalıklar (patates, peynir
ve sade pişmiş et) İngilizlerden gelmiş ve Amerikan Devrimi'nin
mağlup tarafı da New England usulü balık çorbasını getirmiş.

Zarif Graycliff Hotel'de eski usul Nassau'yu yaşamak halen
mümkün. Yerel kahvaltı olarak yanında patates, soğan, acı biber
ve misket limonu suyuyla sade bir şekilde servis edilen taze lagos
balığı var. Geleneksel olarak pütürlü yulaf lapasıyla sunulan ye-
mek burada domuz yağı ya da içyağı ile zenginleştirilen bir tür
yerel ekmek olan Johnny kekinden kesilmiş bir dilimle servis edi-
liyor. Conch ('konk' şeklinde telaffuz ediliyor) şüphesiz zamansız
bir klasik. Cayman Adaları'nın aksine, en çok salatanın içinde
servis ediliyor. Lesley'in Conch Shack on Potters Cay bu lezzetin
hazırlanışını izlemek için müthiş bir yer. Lesley içinde taze dilim-
lenmiş domates, salatalık, soğan ve kereviz ekliyor. Nihai salata

sosu içinse limon, misket limonu ve tatlı portakalı iyice sıkıyor.

Karen ve Ian Goodfellow'un pazardaki boşluğu fark ettiği ve
çiftli dükkânları ile kafelerini açtığı doksanlara kadar, hemen he-
men hiç yerel salata yaprağı üretimi bulunmuyordu. Goodfellow
Farms, hafif bir öğle yemeği için ideal. Üç günde yetişen mikro
salata yapraklarıyla hazırlana tavuk, kızılıklık ve badem salatasını
deneyebilirsiniz. Baraka ölçeğinde birkaç derece yukarı çıkmak
için eski bir han binasında hizmet veren West Bay Sokağı'ndaki
'Travellers' Rest'i ziyaret edebilirsiniz. Sahibi Joan, 30 yıldan
uzun süredir yerel yemekler servis ediyor.

YEREL YEMEKLER

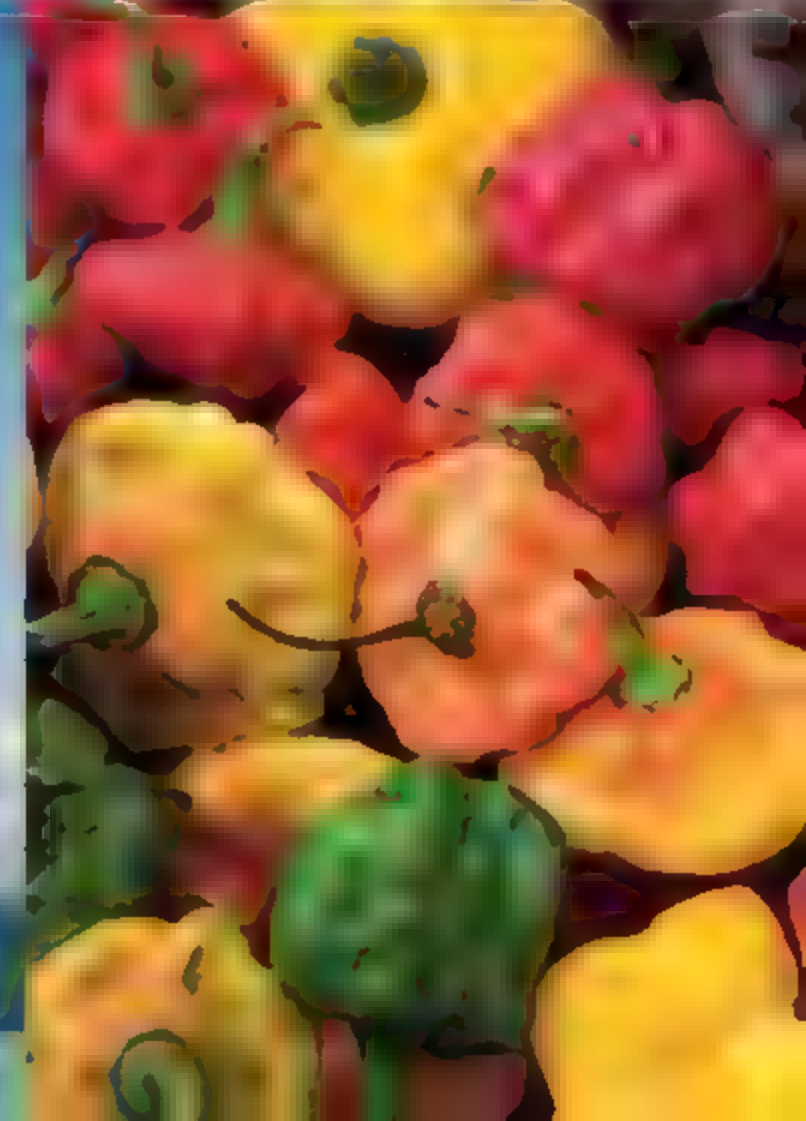
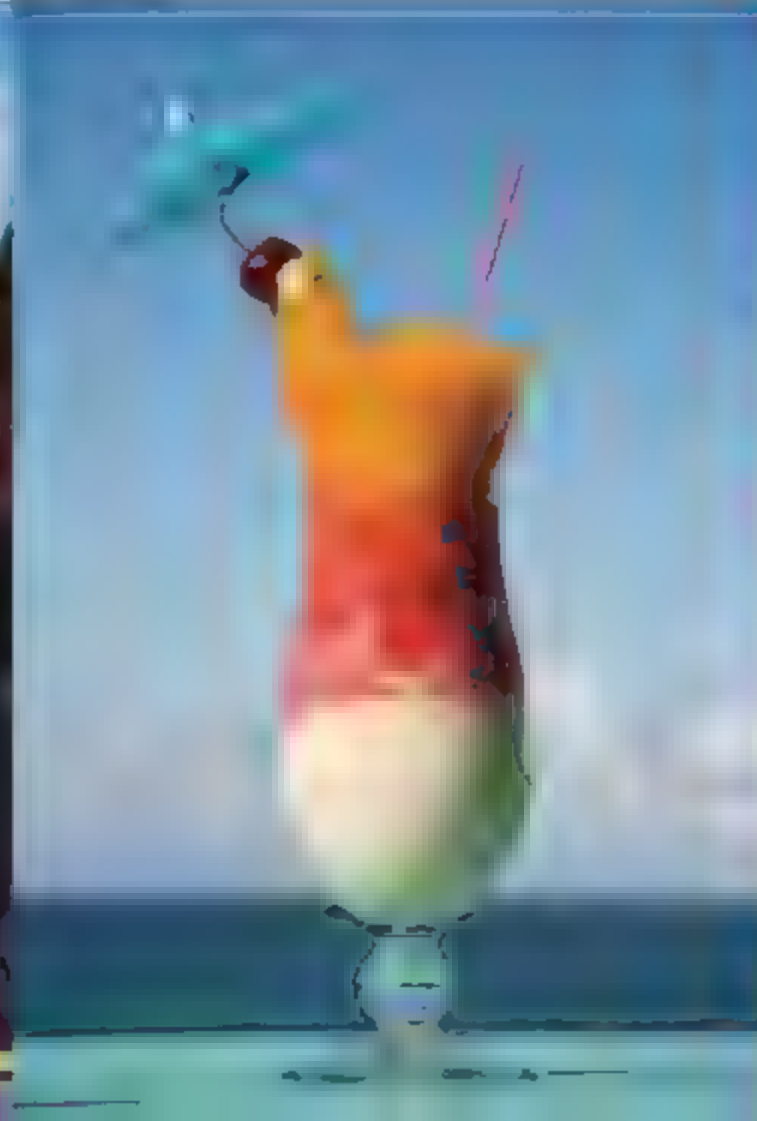
Goodfellow Farms Kendi yetiştirdikleri yeşiliklerden eziz öğle yemekleri
hazırlıyorlar. *Nelson Road; 0011 242 377 5000 goodfellowfarms.com*

Graycliff Restaurant Karayipler'deki ilk beş yıldızlı restoran, yenilikçi
kaliteli yemekleriyle de etkili. Ununu koruyor. *West Hill Street 0011 242
302 9150 graycliff.com*

Lesley's Conch Shack Paradise Adası'na giden köprülerin beton
ayaklarının altında, eski liman yolu üzerinde dizli pek çok deniz kabuğu
salatası büfes hizmet veriyor. *Potters Cay East Bay Street*

Fotoğraflar Gary Latham, Carl Pendle, Thoby Young

Soldan: Renkler her
yerde: çatılar, kokteyller
ve Karayip biberleri.



Yukardan saat yönünde:
Manzaralı Montego Bay;
taze mahi mahi; aşçılar bile
önlükte beyaz yerine canlı
renklen tercih ediyor; mısır
ekmegi; olgun mangolar;
yerel istakoz



JAMAİKA \ Biberli çömlek çorbası, sarımsaklı ve dikenli istakoz ve jerk

Jamaika mutfağının simgesi bereket. Güneydeki yaylalarda yer alan tepeler mango, papaya ve ake ağaçlarıyla kaplı. Ancak doğal mahsuller zengin mutfak kültürünün sadece bir yönü. Arawak, İspanyol, İngiliz, Afrikalı, Hint, Ortadoğu ve Çin nüfuslarının hepsi burada izini bırakmış. “İyi yemeği ziyan etmektense, göbeği çatlatmak yeğdir” milli sloganları olabilir.

Jamaika'nın az nüfuslu güney kıyısında yer alan Treasure Beach, yıl boyunca güneşli, mavi gökyüzüyle cezbediyor. Burası kaliteli Jamaika yemeklerinin tadına bakmak için ideal. Plajın yanına sıralanmış hareketli restoranlardan herhangi birinde birkaç dolara devasa bir tabak sulu körülenmiş keçi eti, tatlı ekşi kızarmış tavuk türkülüsü ya da yağda kızartılmış ve sirke, biber ve baharatlarla marine edilmiş *escoveitched* balığı alabilirsiniz. Jamaikalılar çorba içmeye bayılıyor: yoğun balkabağı; *callaloo* (ot çorbası); ayu balığı parçaları, biber ve patatesle hazırlanan bir et suyu olan balık çayı. Bir tabak pirinç ve bezelye yemeklerin yanında servis ediyor. Bunları bir top Devon House Ice Cream dondurması izliyor.

Little Ochie, adadaki en iyi deniz mahsulü restoranlarından. Karayip biberiyle çeşnilendirilmiş sarımsak sosu içinde sunulan dikenli istakoz deneyebilir, sonra da *bammies* (buhurda pişmiş manyok krepleri) ile midenizi dinlendirebilirsiniz.

43 yıl boyunca en gözde yerlerden biri olan Dickie's Best Kept Secret, artık eskisi kadar gizli saklı değil; hatta rezervasyon yap-

mak gerekiyor. Mekâna gitmeden önce balık ya da tavuk mu tercih ettiğiniz sorulacak. Onun dışında Dickie'nin eline bakıyorsunuz. Callaloo omleti ve içine karides doldurulmuş domates gibi klasiklerden oluşan beş tabak yemeğin keyfini çıkarabilirsiniz.

Jamaika mutfağının önemli unsurlarından biri jerk ve en otantik restoranlardan bazılarını Montego Bay'da bulmak mümkün. Jerk ustalarının kullandığı malzemeler farklılık gösteriyor ve hepsi tariflerini şiddetle koruyor. Scotchies'de domuz eti, tavuk ve gümüş renkli kapanlevrek dört saat boyunca aromatik yeniba har dalları üzerinde için için pişiyor. Bunlar yiyip yiyebileceğiniz en acılı ama yine de en bağımlılık yaratan şeyler.

NEFES KESİCİ MANZARALI

Dickie's Best Kept Secret Saz çatlı mekânda Byrns Bay'ın nefes kesici manzarası eşliğinde beş tabaklık lezzetli bir yemek servis ediyor. Port Antonio'nun 1.5 km batısında. 0011 876 809 6276

Little Ochie Burada en kaliteli deniz mahsullerini bulabilirsiniz. Paçadaki masalarda yemeğinizin tadını çıkarabilirsiniz. Alligator Pond; 0011 876 852 6430 littleochie.com

Scotchies Montego Bay'ın en iyi baharatlı eti yarım kilo luk paketler halinde satılıyor. folyoya sarılıyor ve gölgelikteki ahşap masalarda servis ediyor. Havaalanına 2 km uzaklıkta, ana yolun hemen kenarında. 0011 876 953 8041





Solda üstten saat
yönünde Cuma
geces barbeküsü,
deniz bakan bir
kilise, bir pazar
tezgâhı; tencerede
balık; gözden uzak
plajlar.

ST. KITTS *Baharatlı domuz sosis, tuzlanmış balık türüsü ve moringa suyu*

St. Kitts kendisini doğal yollarda üç kısma ayırıyor: siyah volkanik kıyılara sahip dağlık kuzey bölgesi, plaj temelli turizmin hareketlendirdiği daha kalabalık olan merkez ve uçsuz bucaksız koylarına henüz el sürülmemiş olan güneydoğu yarımadası. Yemek kültüründe çeşitli yerlerden bir şeyler ödünç alınmış: Jamaika'dan acı baharat, Tobago'dan ıstakoz, karides, tavuk, dana ve sebze körüleri ve Bahamalar'dan deniz kabuğu çorbası.

En iyisini tatmak için yerlileri takip edin. Frigate Bay üzerindeki Mr X's Shiggidy Shack yabani otlarla çeşnilendirilen ve ekmek, şeker kamışı, karidesler ve kaburgalarla yenilen baharatlı domuz sosisi gibi temel yemekleri servis ediyor. Güneşin tadını çıkarıp çelik varillerle yapılan müzikle kulağınıza bayram ettirirken hemen sonra plajın üzerinde yer alan düğün çiçeği sarısı masalarda yemeğinizi yiyebilirsiniz.

Sokak yemeğine doydüğunuzda, güneşin batışını izlemek için Salt Plage'a gidebilirsiniz. Şık mobilyalar ve rahat çardaklar havallı Akdeniz barlarını anımsatıyor ancak burada içeceklere balık taco'lar, ceviche ve leziz kuzu pizolasi eşlik ediyor. Ulusal yemekleri soğan, sarımsak, domates ve kekikle hazırlanan ve haşlanmış yeşil muz ve hamur parçalarıyla servis edilen tuzlanmış balık türüsü. Tadma bakabileceğiniz en iyi yer, Basseterre'de yer alan Newton Bay Road üzerindeki El Fredo's. Jasmine ve Ken Francis çifti tarafından işletilen mekânda, her sabah pazardan te-

darik edilen taze malzemeleri kullanılıyor. Izgara ıstakoz, öküz kuyruğu ve tuzlanmış balığın yanı sıra bir tencere çorba, köriler ve tavuk ile dana türüsü her zaman hazır.

St. Kitts şeker üreten son adalardan biriydi (son hasat 2005 yılında yapıldı) ve insanlar adadaki ürünlerle yaşamaya alışkın. Fari Organik Çiftliği'ndeki Ital Creations basit ve sağlıklı beslenmede gerçek bir eğitim sunuyor. Bu vejetaryen restoranı rastafaryan Judah Fari ve karısı Yayah idare ediyor. Yeşil sos, esmer pirinç ve kenevir tohumuyla servis edilen fırınlanmış ekmeğeğacını deneyebilirsiniz. Yerlilerin müdavimi olduğu moringa suyundan bir bardak içmeden sakın restorandan dışarı adımınızı atmayın.

El Fredo's Geleneksel sebzelerle hazırlanan çorba ile hamur parçaları, roti ızgara ıstakoz ve tuzlanmış balık gibi otantik ve leziz yemeklerin tadına bakmak için gitmeniz gereken yer burası. Newton Bay Road; 0011 869 466 8871

Ital Creations Evde yetiştirilen, ezzeleli organik malzemelerden hazırlanan vejetaryen yemekler ve meyve suyunu tadabilirsiniz. Pass Road yakınında 0011 869 664 0994

Mr X's Shiggidy Shack Frigate Bay South'te şarkılar söylenen ve dans edilen eğlenceli bir plaj restoranı. Muhteşem yuzme olanakları sunan göz alıcı plaja dizilen çok sayıda bardan bir tanesi. The Strip; 0011 869 465 0673



DOĞUNUN MAVİ AYDINLIĞI

VAN

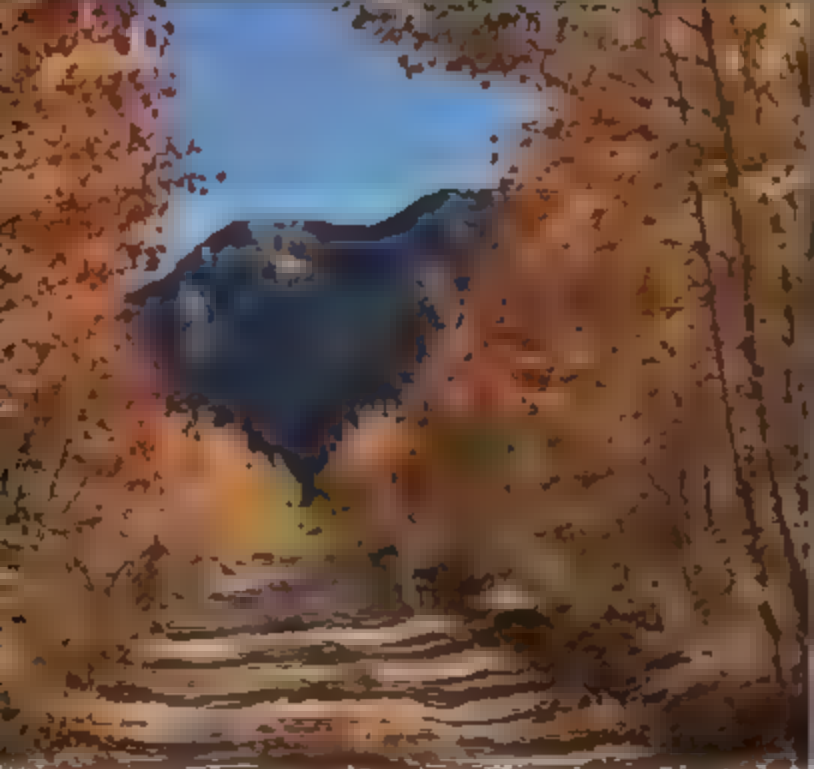
Toprağın sarı-kahve tonlarını mavinin derin huzuruyla birleştiren Van, doğal ve tarihî zenginlikleri, içten sakinleri ve göreni büyüleyen günbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artırıyor.

YAZI: GAYE ŞAHİN
FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR ÖLÇER





Akdamar Adası'nda
badem ağaçları arasından
görünen Akdamar Kilisesi
manzarası.
Altta soldan sağa: Sütçü
Kenan'da meşhur Van
kahvaltısı; Nemrut Krater
Gölü yolunda; Şifa Bal'ın
karakovan petekleri;
Yükselekteki taşların
arasında masmavi belliren
Nemrut Krater Gölü.



Sağ sayfada saat yönünde: Van'a oldukça yakın bir mesafede bulunan Hoşap Kalesi büyüleyen güzelliğiyle mutlaka görülmesi gereken yerlerden; Hilal Dede'nin ev sofrası ve leziz yöresel Van yemekleri; Van otlu peyniri; bir gözü mavi bir gözü kehribar olmasıyla ünlü Van kedisi; kahvaltının özel lezzeti kavut; tuzlanmış inci kefalleri; Bitlis ve Tatvan'ın meşhur büryani yanında salkım üzümüle.

Güneşin doğduğu ve battığı saatler bütün kara parçalarında güzeldir, kabul. Ama Van'da günün ilk ışıklarını alan tepelerin, pembe ve turuncunun en yakıcı tonlarıyla batan güneşin bıraktığı etki öyle güçlü ki, sırf bir kez daha görmek için günleri aylara uzatmak mümkün. Van'ı bildiğim tüm şehirler arasında benzersiz kıran da Anadolu'nun sarı kahve tonlarını, mavinin en güzelleniyle bireştiren eşsiz ışığı. Denizden farksız dev gölün turkuazına, gökyüzünün mavisine, tepelerin kum kahvesine, şimdilerde sonbaharın en güzel sarı turuncu ara etrafı sarısına doymak gerçekten imkânsız.

Şehri kend gözleriyle görmeyen birine tarif etmek, anlatmak gerçekten zor. İçinde yaşayanların da en büyük derdi yanlış ve eksik birlemek, önyargılarla uğraşmak. Tavsiyem şehre adım attığınız gibi eski çarşılarına, merkezin sokaklarına karışmanız. Sıcakkanlı ve fazlasıyla misafirperver insanları daha iyi tanımak, şehrin kodlarını da kolayca çözmenizi sağlıyor. Çarşıda birinci kural çay. Uğradığınız her dükân, tanıştığınız hemen herkes size çay ikram edip hayli ısrarcı olacak. Önceden kabul en p hepsin içmeye bakın, çünkü bırakmıyor, içmezseniz de kırılıyorlar.

Güne elbette meşhur Van kahvaltısıyla başlamak gerek. Cumhuriyet Caddesi'nin kahvaltıcılar sokağında hareket sabahın en erken saatlerinde başlıyor. Yan yana duran iki büyük dükân da bölgenin eski kahvaltıcıları. Sütçü Fevzi (Erol Kardeşler) ve Sütçü Kenan. Van kahvaltısı, çeşit bolluğuyla anılıyor ama aslında gelen misafirleri memnun etmek için yöresel seçeneklere türlü farklı çeşitler eklenerek çoğalmış. Gerçek Van kahvaltısına buğday hakim. Tatlı olarak da sadece ceviz reçeli ve pa var. Sütçü Kenan'dan kahvaltının inceliklerini öğreniyoruz. 74 yıllık bu dükân Kenan Coşkun'a dede mirası. Eskiden sütçüler sabahın ilk ışıklarında gelenlere süte ekmek doğrayarak ikram edermiş. 40' yıllarda, sütçülere elinde otlu peyniriyle, yumurtayla gelenler zamanla bu kahvaltı kültürünü yaymış. Kenan Coşkun "Vanlı erkeklerin

centilmenliğinin de katkısı var. Erken kalkanlar eşini uyandırmaz. kahvaltı için sütçüye gelir" diyor.

Ürünlerin köylerden gelen doğal mazemeler olması kahvaltının en önemli özelliği. Otlu peynir sofranın yıldızı. Coşkun, haziran-temmuz aylarında Görentaş köyünden getirdiklerini anlatıyor. Otlu peynirin içinde sirmo, mendi gibi kendiğinden dağda yetişen şifalı otlar kulanıyor. Tuzlu suda dinlenen taze peynir, ne kadar bekletirse o kadar aroma kazanıyor. Süt kaymağını kendileri kaynatıp dondurarak yapıyorlar. Yayıkta yapılan tereyağın atında kalan yoğurdu bez torbada süzülüyor içine maydanoz, dereotu, biber katarak cacık dedikleri kıvamı çöke eği hazırlıyorlar. Çökelek yanında tereyağı ile sunuyor ve Van çöreğiyle birlikte yeniliyor. Van çöreği taş fırında pişiyor, hamuru ekmekten biraz daha yağlı tutularak hazırlanıyor. Kavurmalı yumurta bir diğer kahvaltı demirbaşı. Sınır ve yağın alınmış, bakır kazanlarda kaynamış kavurmadan yapılıyor. Van'da et konusu sanat. Çok seviyor, her öğünde mutlaka tüketiyorlar. Murtuğa ve kavut ise, Van kahvaltısının bence en özgün iki lezzeti. Pek çokları gibi yokluk zamanlarında ortaya çıkmışlar. Murtuğa için yağda kavruan unun içine yumurta kırılıyor. Kavutun özelliği ise kavurulmuş buğday unundan yapılması. Geceden süte bekletilen buğday sacda kavruluyor ve değirmende çekiliyor. Tereyağında kavurdukları kavut, bala çok yakışıyor.

Kahvaltıcıların hepsi balıyla ünlü Çatak ve Bahçesaray taraflarından gelen doğal balı veriyor. Tabii bal konusu kanşık, yüzde yüz doğal bulmak zor. Esnafın da yönlendirmesiyle Şifa Bal ile tanışıyoruz. Şifa Bal'ın sahibi Ömer Akbulak bu işe baş koymuş. Doğal, katkısız bal üretiyor. Tam bal sağımı zamanında olduğumuz için bizi kovandan kendi petek balımızı çıkarmaya davet ediyor. Eviinin arka tarafında birlikte yaşamaya alıştıkları karakovanların etrafı vızıldayan Kafkas anılarıyla dolu. Bembeyaz parlayan peteklerin içinden damlayan atın sansı balın lezzeti Ömer'i haklı çıkarıyor.

Kahvaltıcıların aşağısındaki ara sokaklarda eski sobacıları halı ve kilimcileri bulabilirsiniz. Medeni Ertutar, eski halı pazarının bir kışkıranından Dükânında birbirinden güzel el emeği kilimler satıyor. Her bir parçanın hangi aşirette dokunduğunu, hikâyesini anlatıyor.

Yeni tamamlanan Kültür Sokak, şehrin gururlarından. Atı bir sokakken yapılan restorasyon ve süslemelerle hareketlenen cadde boyunca yeni açılan mekânlar, kafeler, kitabevleri var. Mor Dem sokağın gelenekleri yaşatan adresi. Sahibi Ayhan Begiş, bir kültür evi olarak tasarladığı mekânın alt katını tandir evi olarak döşemiş. Van evlerinde kışın ısınmak için, bütün gün ekmek ve yemek pişiren sıcak tandirinin üzerine yüksek bir kürsü konmuş. Ev ahalisi kürsünün altından ayaklarını tandira sarkıtıp ısıtır, üzerinde de ceviz ve bal yemiş. Ayhan eskiden köyünde, akşam otumalarının en büyük eğlencesinin Kürtlerin 'çirok dedikleri sözlü hikâyeler olduğunu anlatıyor. Mor Dem'deki tandir evinde masaların altındaki göstemelek tandir da ısıtıcı. Gelenler burada hem ısınıyor hem de bir geleneği tecrübe ediyor. Yakında yöresel yemekler de servis edecekler.

Otlı peynir seviyorsanız merkezdeki peynirciler çarşısı cennetiniz. Her yerde dev kapılarda yığılmış otlu peynir kırıları var. Kılavuz ise kendi damak zevkiniz. Birçok farklı köyden gelen salamura ve toprak kap seçenekler var. Tadip alabiliyorsunuz. Pazanın en ilginç ürünlerinden biri de kurut. Çabuk ayran olarak özetleyebileceğim bu toprak yuvar-

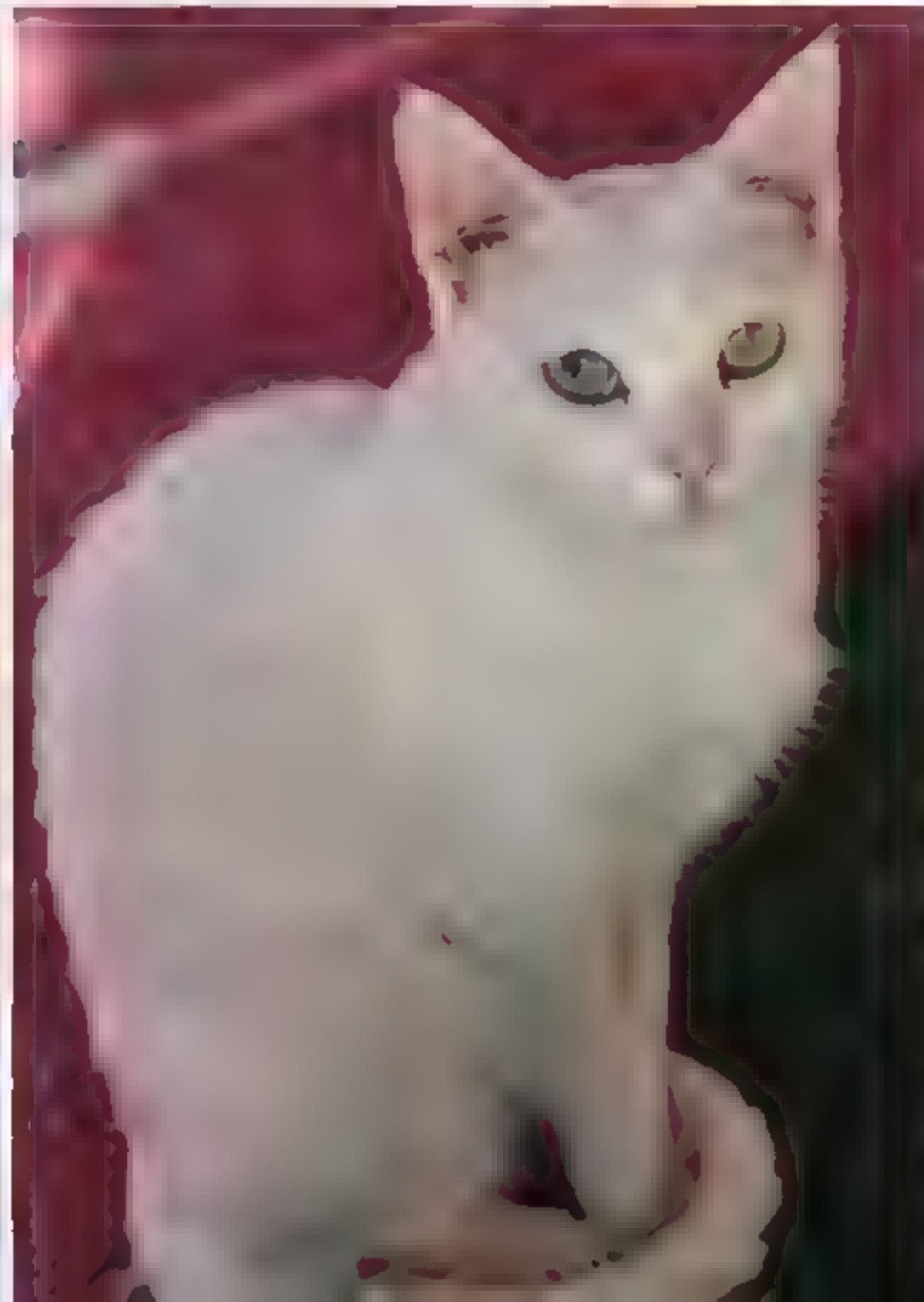
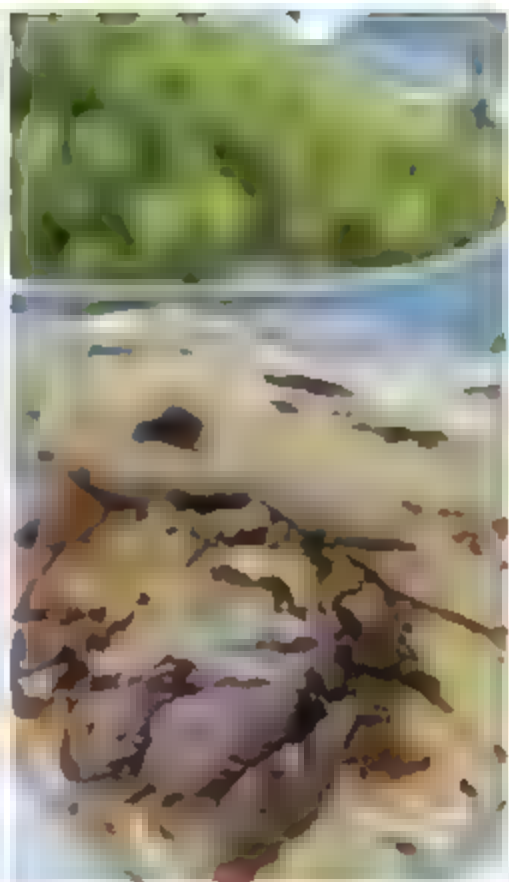
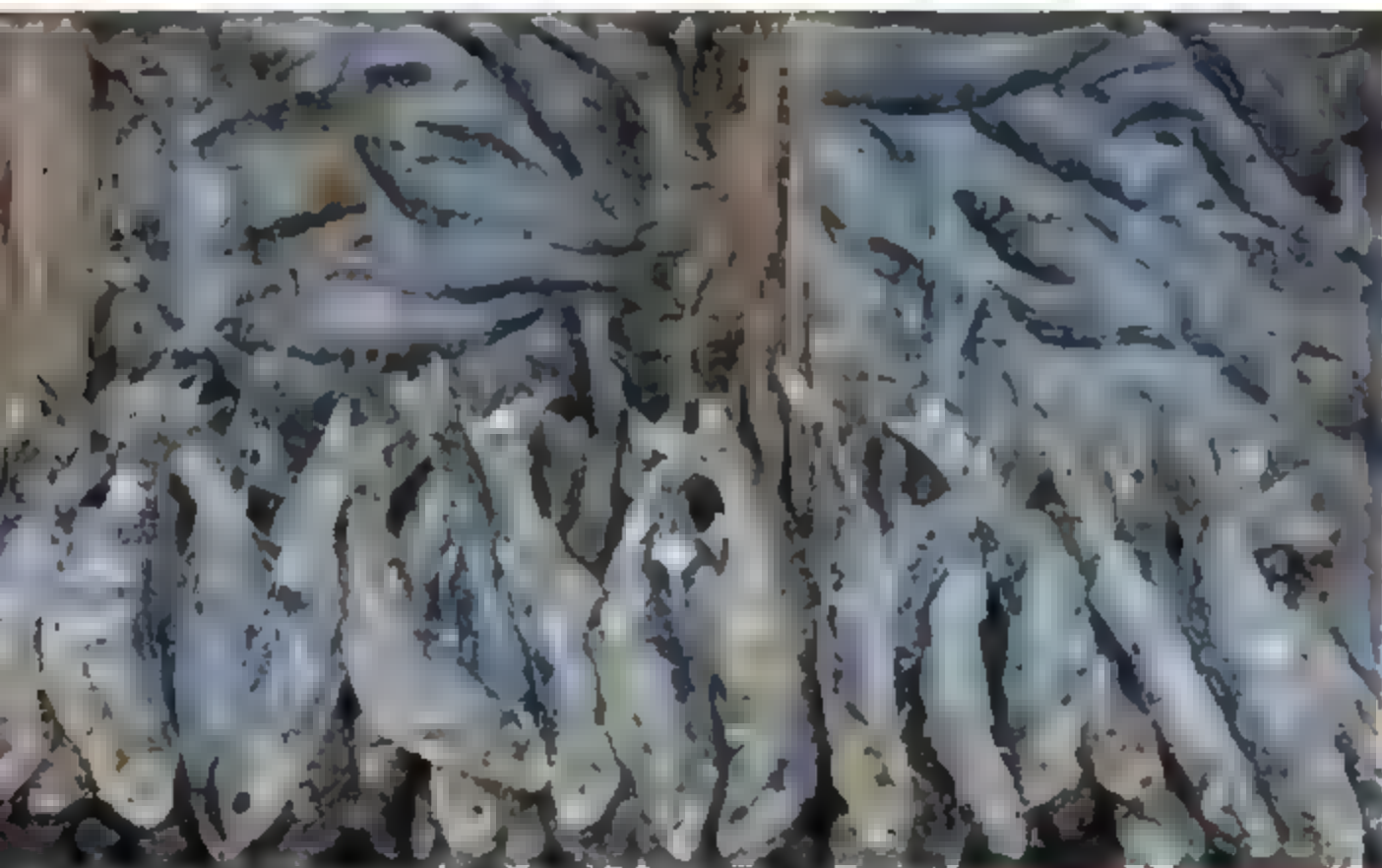
Seyahat bilgileri

Anadolu'nun en büyük kapalı havzası Van Gölü kıyısında konumlanan Van, nüfus bakımından en büyük Doğu şehirlerimizden. Tarihî Kalkolitik döneme kadar uzanan şehirde, Urartu, Pers, Makedonya, Sasani, Bizans, Emevi ve Abbasi gibi birçok medeniyet hüküm sürmüştür. Malazgirt zaferiyle Selçuklular'ın egemenliğine girdikten sonra Kanunî Sultan Süleyman döneminde Osmanlı'ya katılmış.

Van'ı çok soğuk geçen kış aylarında ziyaret edip donan Van Gölü ve çevresindeki masalsi guzeliklere şahit olabilir, dilerseniz doğanın tazelediği bahar aylarında da keşfedebilirsiniz. Yılın bu vakti ise sıcaklık 8-15 derece civarında değişiyor ve kentin hareketliliğinin tadını çıkarmaya imkân veriyor.

ULAŞIM

Van'a İstanbul ve Ankara'dan her gün uçuş seferleri düzenleniyor. Van'da şehir içinde hemen her yere minibüslerle ulaşmak mümkün. Akdamar Adası ve Tatvan için motor ve feribot seferleri de yapılıyor. Şehir merkezi kadar etrafındaki güzel ilçeleri de merak ediyorsanız araç kiralamanız en doğrusu.





**Solda: Van Kalesi'nde
günbatımı.**

**Sağda saat yönünde: Ahlat
Selçuklu mezarlığı; Elite World
Van'ın Tepe Ocakbaşı restoranı
ve ustasının imza lezzeti soğanlı
şashlik kebabı; manzarası ve
temiz havasıyla mutluluk veren
Muradiye Şelalesi; hayvancılığı
zorlu şartlarda sürdürerek Van-
Mardin arası yolculuk yapan
genç çoban Murat İlbaş.**

lanmış ve kurutulmuş çökelek peyniri. Suda yumuşatarak diledikleri anda kullanıyorlar. Kıyafetten mutfak araç gereci ile, aradığınız ne varsa bulabileceğiniz Rus Pazarı ise mutlaka uğramanız gereken bir başka açık pazar.

Van geçirdiği büyük depremin etkilerini baki yeni yeni üzerinden atıyor. Şehrin yıkılan yerleri yeniden onarılmış, göç edelenn hepsi olmasa da büyük bir kısmı dönmüş. Nüfusu oldukça genç ve kalabalık. Yeterli iş imkânı olmaması en büyük sorun. Turizm potansiyeli de ney yolu seferlerinin azlığı gibi engellerle takılıyor. İran ve Azerbaycan'dan berge

Mutlaka yapın

Hoşap Kalesi'ne gidin. Güze su olarak da bilinen Hoşap Van'a 40-50 kilometre uzaklıkta. Köyün sokakları, Hoşap suyu üzerinde yükselen kalesi görümleri gereken Doğu Anadolu manzaralarıyla dolu. K. yapı. Urartu dönemine kadar uzanan, büyük bir bölümü Osmanlı Dönemi'nde yeniden inşa edilen kale'nin çok farkı bir mimari var. Anadolu'da rastlanan kalelerden çok masalardakiler gibi benziyor.

Muradiye Şelalesi'ni görün. Van'ın önemli doğa güzeliklerinden biri olan şelale her mevsim ziyaretçilerine taze nefes veriyor. Hem içinde bulunduğu Muradiye köyü hem de şelalenin gürüleyen manzarası kaçmaz.

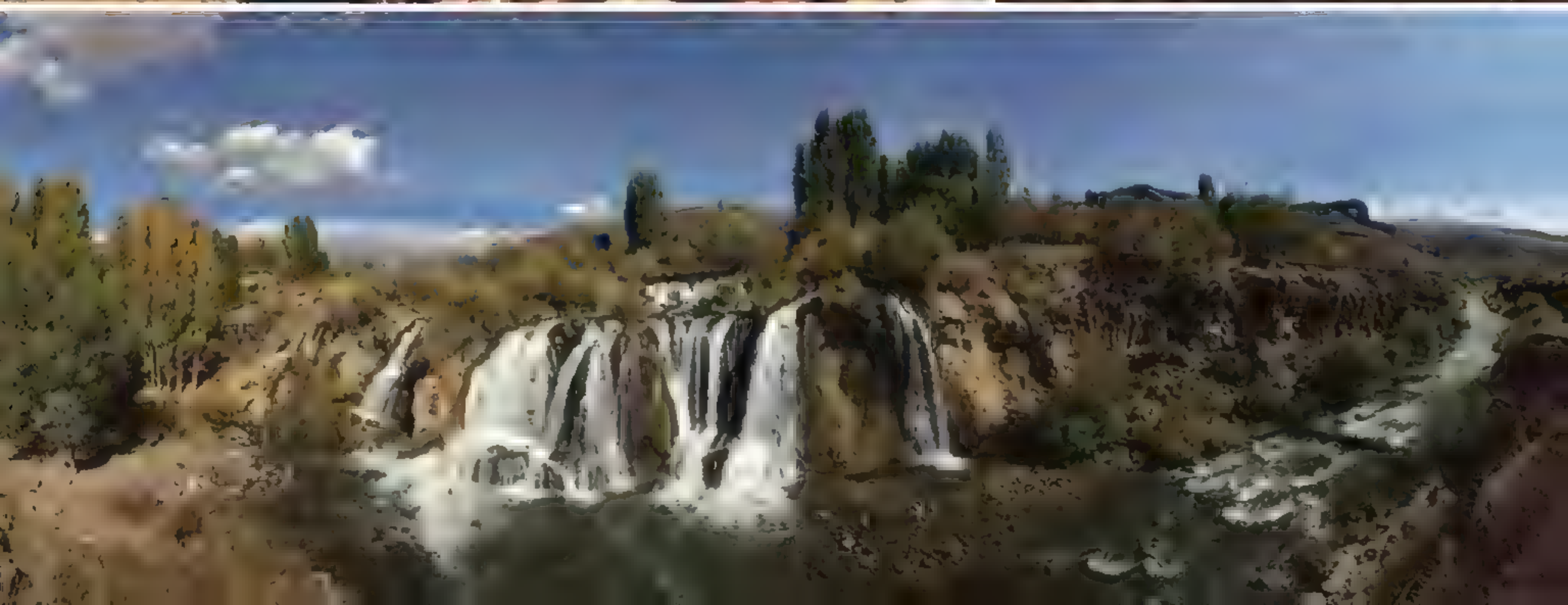
Van kedilerinin merak ediyorsanız Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde yer alan Van **Kedi Evi ve Araştırma Merkezi'ni (vankedisi.yyu.edu.tr) ziyaret edebilirsiniz.** Veterinerlik Fakültesi İç Hastalıkları Öğretim Üyesi Prof. Dr. Abdullah Kaya yönetiminde işletilen tesis kedilerin korunması ve kapsamlı bakım için sık çalışıyor. Van Kedisi sayısı şu an beş binin altında. Turu çoğaltmak ve bakımını üstlenmek için tıflları bekliyor.

ye akan eden turistler için direkt uçuşlar konulması en büyük talepler. Masma ve sonsuz görünen Van Gölü'nün deniz olmadığına ikna olmak kolay değil. Zaten Van'da herkes deniz diye bane ediyor. Soda ve tuzlu suyu şifalı kabul ediyor. Gölde hayatta kalabilen tek canlı Van balığı olarak da anılan inci kefalidir. Bahar aylarında Erciş bölgesinde göçler de zenebilen inciler kefalidir. asında bir sazan turu. Yumurta bırakmak için tatlı akarsulara gidiyor ve göle geri dönüyor. Turun korunabilmesi için son dönemde avlanma yasalarına sıkı denetimler getirilmiş. Bölgede bol çeşitli içme suyu oldukça ucuz. Aştığımız baki lezzetinde değilse de lezzetli. İnci kefalinin ızgaradan kızartmaya onlarca çeşit yemeği sıkılıkla mutlaklarda pişiyor.

Van'da güneşli bir güne uyandıysanız Edremit ve Akdamar Adası'na doğru yola çıkmalısınız. Edremit, sahili boyunca uzanan mekânları ve masma göl manzarasıyla Ege kasabalarını aratmıyor. Gevaşa doğru devam ederek Akdamar Adası'na geçen motorların kaktığı skelele vanyorsunuz. Göl üzerinde yolculuk ederken her iki yakanın manzarası tanılsız görüntüler sunuyor. Gittiğiniz mevsime göre Akdamar'ın ruhu da şekilleniyor. Kışın karlarla kaplı büyüleyici manzara. baharda kar tepelerinin arasında yemyeşil açan otlarla dolu. Sonbaharda ise adayı saran badem ağaçları sarı kahve tonlara burunuyor. Van Gölü üzerindeki en büyük ada olan Akdamar'ın ismi üzerine çok fazla aşk hikâyesi var. Gerçek kaynağı ise yüksek ihtimalle tümsek, kabartılan amna gelen 'Ağdamar' kelimesi. Adada yine aynı ismi taşıyan bir Ermeni kilisesi var. Vaspurakan hanedanından Kral I. Gagık tarafından yaptırılan kilise kırmızı kesme taştan taşlara işlenmiş bitki ve hayvan motifleriyle hayran bırakıyor. Kışın ve sonsuzluğun ortasında parlayan adanın doğal güzelliği omurluk hatırlar bırakıyor.

Van Gölü etrafını arabayla tur atarak bergeyi tanımak ve keyifli adresler keşfetmek için birebir. Tura batıdan başlayanlar için ilk durak Bitlis ilçesi Tatvan. Sakin, görkemi kasabasının meşhur ezze avşor. Kendi siz öğle ya da kuzu etini kırmızı pul biberle pişiyor. Çene buriyan etinin yağından katıyorlar. Ölüydür dersek yenir. Buriyan, Tatvan ve Bitlis'in en sevilen yemeği. Genelde erkek keçi ya da koyun et tercih ediyor. Tenizlenen hayvanları odun ateşi yanarak derin kuyularda pişiyor, et kat kat soyduktan sonra tuzlayarak pide üzerinde veriyorlar. Tatvan'da yanında gelen salımlı üzüm önce şaşırtıyor ama ferahlığı buriyana da avşora da çok yakışıyor.

Kamı doyanlar için stikamet Nemrut Krater Gölü. Van Gölü'nün batısına düşen Nemrut, uyuyan bir yanardağ. Tepesindeki kraterde yer alan Nemrut Gölü etrafında hemen her bir 3 bin metre yüksekliğinde Sivritepe, Doğu Nemrut, Tursaktepe ve Nemrut Dağı Tepesi yükseliyor. Krater gölüne uzanan dar yolların, tepelerin gölün mavimsinin manzarası nefes kesiyor. Bitlis'e doğru devam ederken kargaşaya da hazır olun. Bitlis yeni bir yapılanma içinde. sokaklarında kazılar, çarşılar sürüyor. Cevizin, balın, tütünün her çeşidini onlara serilen kaaba k çarşısı yerli yerinde. Kendiniz ara sokaklardan yukarıya doğru varın. Seyir Tepesi'nde bir kahve çmek, sokak arasından taze pişmiş ekmek yemek keyifli keyif katıyor. Esk. Selçuklu kent Ahlat'ın yoluna düşmek için geç kalmamak gerek. İşin bu kadar güzel olduğu bir coğrafya görmek oyle kolay değil. Selçuklu ara at kumbet mezar taşları, turbe ve eski evlerle dolu Ahlat adeta bir açık hava müzesi. Selçuklu mimarisinde önemli bir yere sahip olan kumbetlerin birçok örneği de Ahlat'ta görmek mümkün.



GURME SEYAHAT VAN

Erciş üzerinden devam edip Van'a vakıtlı dönebilirseniz doğru Van Kalesi'ne çıkın ve görebileceğiniz en güzel günbatımlarından birine şahit olun. Van, tarıhte Urartu'ya başkentlik yapmış. 'Güneşi bol' anlamına gelen 'Tuşba' adını da bu dönemde almış. Urartu döneminde bütün taştan dökümler yapılan kale muhteşem bir mimariye sahip. Günümüze hayli sağlam gelebilen kentin dik yokuşunu tırmanıp kral mezar anıtını ve duvarlardaki çivi yazılı yıllıkları görebilirsiniz. Güneye bakınca eski Van şehrinden bazı kalıntıları görmek de mümkün. Yazık ki Seçuklu dönemine ait cam, dahil çoğu korunamamış ve harap halde. Uzun ve yorucu bir günü sonlandırmak için merkezdeki Elite World Van Hotel'i yolunu tutmak gerek. Vanlı sahipleri tamamen bölgeye yatırım yapmak ve beş yıldızlı bir tesis kazandırmak amacıyla kurdukları şık otele sosya. hayatın bir parçası haline gelmişler. Otel fitness ve spa merkezleri gibi tüm konforları sunuyor. Beş yıldızlı bir otelde kolay rastlanmayacak detay ise üst kata kurdukları büyük ocakbaşı. Birebir her şeyiyle aynı bir ocakbaşı restoranı hayata geçiren Elite World Van, şenrde kebapları çok beğenilen Zeki Buldu ustayı da ocağın başına getirmiş. Zeki Usta'nın el lezzeti başka. Yemeklere kattığı yorumlar kadar etler için kullandığı marineler de konuşuluyor. Tepe Ocakbaşı'nın ik. lezzeti asla kaçmaz. Birincisi ızgara sebze tabağı. Sebze patlıcan, mantar ve biberler közlendikten sonra tereyağında çevriliyor. Bir diğer imza lezzet ise soğanlı şaşlık kebabı. Zeki Usta antikot etleri bir gece marinade bekletiyor. Soğanlarla birlikte kızdırdığı şişte ocakbaşında pişiriyor. Uzun zamandır tattığım en lezzetli kebablardan. Müdavimleri çok, otelden ve dışarıdan misafirlerle dolup taşıyor. Ocakbaşı güzel ama Van'ın daha günde planda kalan nefis ev yemeklerini keşfetmek boynumuzun borcu. Restoranlarda rast ayabıldığınız yöre yemeği genelde keledoş, yani nohut, buğday katılarak yapılmış bir nevi keşkek. Hayalimizdeki Van yemekleriyle



Nerede kalmalı?

Elite World Van Hotel Van'da konforlu konaklamanın adresi. Elite, iki şık restoranı, modern bar ve fitness, spa hizmetleriyle bölgenin en büyük tesisi 230 odalı otelin kahvaltısı hayli iddialı. Van kahvaltısı bölümünde murtuğa, kavut, kaymak bal gibi tüm yöresel lezzetlere yer vermiş. Yani sıra sıcak soğuk pek çok farklı kahvaltılık çeşidi mevcut. Coffee Company'de çay kahve ve tatlı çeşitleri deneyimleyebileceğiniz otelde, **One Bar** ve **Tepe Ocakbaşı** her gün açık. Canlı müzik geceleri de düzenleniyor. Otelin merkezi konumu şehir içinde ulaşım kolaylığı sağlıyor. Fiyatlar kahvaltı dahil 180-190 TL civarında değişiyor. *Bahçıvan Mah. Kazım Karabekir Blv. No: 67; 0432 484 11 11; eliteworldhotels.com.tr*
Büyük Urartu Otel Bölgenin ilk büyük tesislerinden Urartu, toplantı odaları ve teras bar restoran gibi hizmetleriyle Van'ın tanınmış otellerinden. Cumhuriyet Cad. Hastane 2. Sok. No: 60, 0432 212 06 60; buyukurartuotel.com
DoubleTree by Hilton Van Bölgenin bir diğer lüks otel alternatifi. Konum itibarıyla merkeze biraz uzak olması tek dezavantajı. *İpek Yolu Cad. 8. Km.; 0432 227 02 27, doubletree.hilton.com/Van*

Nerede yemeli?

Sütçü Kenan Kahvaltı Salonu Van'da kahvaltının en güzel yanı saat 16'ya kadar servis vermeleri. Acele etmeden kavuta balı bandırın. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. No: 7/A; 04322168499; vandakahvalti.com*
Birçok Lokantası Kahvaltıcılar sokağındaki bir başka lokal favorisi. 1935'ten bu yana dededen toruna devam eden dükkân sadece kavurma yapıyor. Bir gün önceden eti hazırlıyor, sinirlerini ayıklıyorlar. Kazanlarda pişen lezzetli kavurma cacık ve pilavla servis ediliyor. 26 TL. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. No: 6 0432 216 10 29*
Mevlana Kebap Van'da kebab denilince akla gelen isim zirhte çekilen etyle Mevlana. Mevlana Kebap'ın dört beş farklı yeri var. Ancak aslı yayıldığı dükkân, dört kardeşin yıllar önce çarşı içinde açtığı eski ve nostaljik olan İsmail Camuşçum ve kardeşleri 50 yıllık işlerinin hââ başında. Etin kalitesi ve sinirlerinden incelik ayıklanması kebabın lezzet sırları. Fiyatlar 20-25 TL civarında.
Mor Dem Kafe ve Kültür Evi Kültür Sokak'ın tandir evini yaşatan adresi *Şerefiye Mah. Demirciler 1. Sok. No: A4 Kayra Home altı, 0543 489 65 75*
Aşıyan Ev Yemekleri Ev yemekleri sunan mekânda keledoş ve Kurt köftesi tatmadan dönmeyin. *Kale Yolu Melen Bulv. Eski Emniyet Mud. arkası, No: 3, 0432 212 41 90*
Meltem Büryan Salonu Tatvan'da büryan ve avşor çorba için adres Meltem. *Cumhuriyet Cad. Büyük Camii Karşısı Tatvan, 0434 827 35 95*
Bak Hele Bak Van'ın en sevilen kahvaltıcılarından Bak Hele Bak dana çok sahibi Yusuf Konak'ın esprili sunumlarıyla meşhur. *İskele Cad. Ticaret Sanayi Odası altı; 0432 214 29 38, bakhelebak.com*
Tamara Otel Ocakbaşı Kendin pişir kendin ye konseptinde, mezel ve fasıl bir mekan arayanlar için. *Yuzbası Oğlu Sok. No: 1, 0432 214 32 96*

dolu ev sofrasını bize kuran sevgili Hilal Dede'nin evine misafir oluyoruz. Hilal Dede, Mavi Fulanlar isimli bir oluşumun da üyesi. Vanlı kadınların bir araya gelerek kurdukları bu grup, yöresel yemekleri ve tarifleri korumayı misyon edinmiş. Unutulan anne tariflerini pişiriyor, tadımlar yapıyor ve çeşitli etkinliklerde ikramlar yapıyorlar. Tüm ekip, yemekte bize eşlik ediyor. Sofradaki lezzetlerden Acem köftesi için eti iyice dövüyor, içersine pirinç, bulgur ve baharat katıyorlar. Haşanana yumurtaları köfte harcı içine koyup yuvarladıktan sonra saçada pişiriyor, içine bir de lepe denilen kırık nohutları bırakıyorlar. Bir başka önemli yemek ekşili. Ispanak ve kuşbaşı etle yapılan bu yemeğin içinde bahar aylarında uçkun (ışgın) ve evelik (labada) gibi otlar oluyor. Kışın mayhoş tadını vermek için doğal erik pestili katılıyor. Üzerine kaşıkla yuva açıp göz yumurta kırıyorlar. El açması yüz katı baklavanın gizli malzemesi kül suyu. Odun kömürünü içinde bekettikleri suyu baklavaya dokme geleneği annelerden kama. Vaktiyle malzeme yokluğunda muhtemelen hamuru kabartmak için kullanılmış. Van'da kayısıya en çok deniliyor. Kayısı kızartması, bol cevizle ve yanında tereyağı erişteyle yeniyor. Bir başka unutulmuş tarif amaç helva, kavutta da kullanılan kavrulmuş buğdayla yapılıyor. Pekmez katılan helva, topiar halinde içi bol cevizle dördürülerek kapanıyor.

Güzel sofranın başına kurulu, hem tadıyor hem birbirimize anlatıyoruz. Eski tarifler, yokluk zamanı kullananlar, unutulmuşlar hepsi birer hatıra, geleneğe götürüyor. Bir yandan ekşili kavurmayı duruma yani ş sardığımızı öğrenirken bir yandan gülüyor, bizi birbirimize böyle kolayca bağlayan ev sofralarına bir kez daha hayran kalıyorum.

Alışveriş

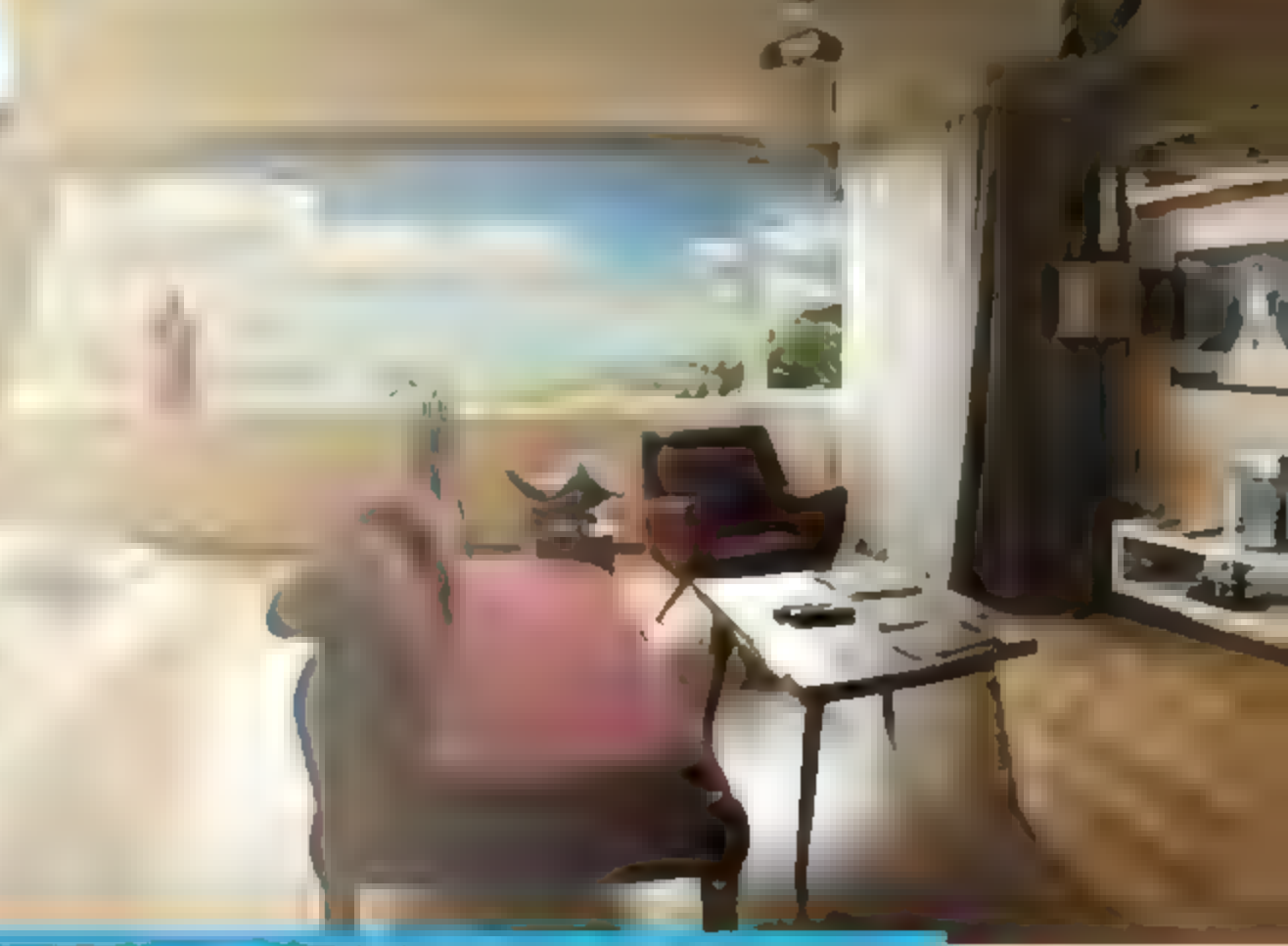
Şifa Bal Şifa'nın doğal ballarını siparişle de alabilirsiniz. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. Ada No: 4/B, 0535 595 28 70*
Arubani Art Van'da meşhur olan Savat işçiliği takı örneklerini burada bulabilirsiniz. Sanatın ustası Erdal Binici, eğitim veren atölyeler de düzenliyor. *Melen Cad. Van Kale Yolu, Atatürk Kültür Parkı karşısı, 0432 214 12 34*
Medeni Ertutar Yöresel el dokuma ve kilim almak istiyorsanız Medeni Ertutar'ın dükkânını mutlaka ziyaret edin. *Cumhuriyet Cad. 4. Sok. No: 30; 0432 212 12 72*

MELEK HOTELS

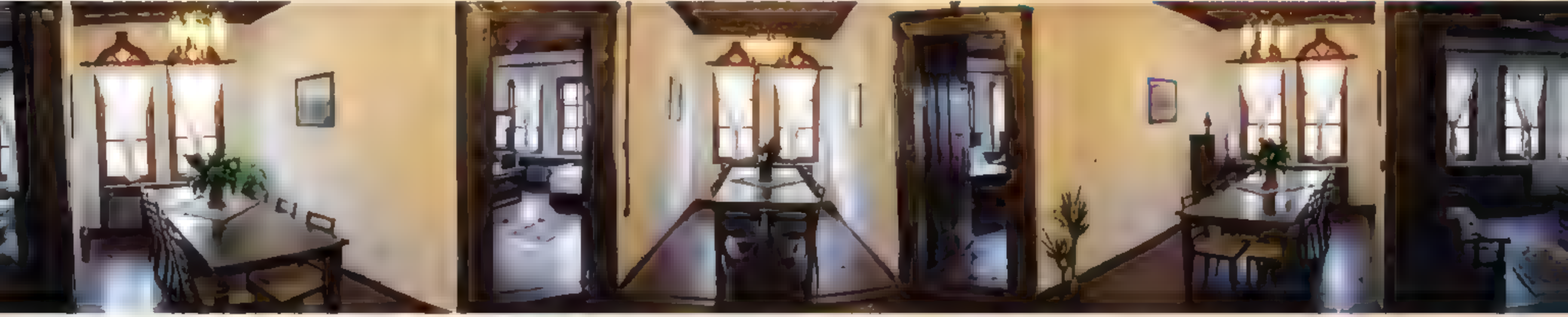
BOZBURUN - MODA - MUDURNU - PERA - SELİMİYE

Şehrin karmaşasından uzak huzur dolu bir otel...

Her odası farklı tasarımcılar tarafından tasarlanmış, kendinizi evinizin rahatlığında hissedeceğiniz konsept odaları ve V.I.P. toplantı salonu ile sizleri Melek Hotels Moda'ya, bu keyifli manzaranın tadını çıkarmaya davet ediyoruz. Kalamış Koyu ve Adaların büyüleyici manzarası, gezintiye çıkabileceğiniz huzur dolu Moda Sahili, temiz havası ve ıslıl ıslıl denizi ile İstanbul'un merkezinde bir otelden daha fazlası.



Mudurnu'da Tarihe Uyanmak...



Melek Hotels Mudurnu Tarihi Tekkeliler Konağı, yaklaşık 200 yıllık geçmişi olan 9 odalı tarihi bir konak. Konağın çamurdan duvarları, ahşap zeminleri, gardırop içine gizlenmiş banyoları ile sizi zamanda yolculuğa çıkarabiliyor. 10 dakika mesafedeki Abant Gölü, tarihi hamam ve camiler ve birçok doğal güzellik tatilinize ayrı bir keyif katıyor. Ayrıca konağın Bozburun ve Londra'da da birer şubesi olan Melek'in Mutfağı adlı restoranı, 50 kişilik kapalı ve 100 kişilik açık kapasiteye sahip. Toplantı ve organizasyonlar için tercih edilen konağın restoranı Mudurnu'nun yöresel lezzetlerini ve muhteşem kahvaltısını da tatmanız için mükemmel bir durak.



Rezervasyon için: (0216) 414 8010

melekhoteles.com

[MelekHotels](https://www.facebook.com/MelekHotels)

[MelekHotels](https://www.instagram.com/MelekHotels)

[melekhoteles](https://www.tiktok.com/@melekhoteles)

[melekhoteles](https://www.youtube.com/channel/UCMelekHotels)

SEYAHAT

Yaygın bir İzlanda atasözü “İyi başlangıçlar, iyi sonlar getirir” der. Yeni bir başlangıca hazırsanız, o halde bunun için insanı kendisini daha katıksız, özgün, temiz ve engin olduğu ada, İzlanda’ya uzanın.

YAZI: EGEMEN ALPER
FOTOĞRAFLAR: EGEMEN ALPER,
KEMAL ÖNER

İZLANDA

MUTLU VE DİNGİN BİR GEZEĞEN



ENDER VE BENZERSİZ BİR DENEYİM

GERÇEKLİĞİNİ SORGULAYACAĞINIZ BİR DOĞA

Huzuru nasıl anlatırsınız? Hissettiğiniz sınırsız rahatlık duygusu, gönül ferahlığı, dinginlik ve denge gibi kavramlarla tanımlıyorsanız o halde yaşamınızın bir yerinde mutlaka İzlanda'ya gitmelisiniz. Ülkeye adım attığınız andan itibaren tertemiz havası ve hiçbir yerde göremeyeceğiniz doğası sizi içine çekiyor. Belki de bu ülke, başka bir gezegen olarak adlandırılmalı. Zira arabanızla seyahat ederken yanı başınızda patlayan gayzerlere, özgürce koşan binlerce ata, uçsuz bucaksız volkanik arazilere, çıkılması imkânsız görünen sarp dağlara, gökyüzünden boşalır-casına akan şelalelere, lav külleri arasında hayat bulan yeşil örtülere, sürekli renk değiştiren gökyüzüne, ancak Elflerin yaşayabileceği türden köylere, coğrafyayla tam uyum içindeki evlere, hiç görmediğiniz kadar coşkun denize ve dalgalara, zamanı durdurmuş gibi uzanan göllere ve hatta gerçekliğini sorgulayacağınız bir doğaya şahit oluyorsunuz.

İzlanda'da yaşayanlar ortama huzurla uyum sağlamışlar. Doğanın ayrıntılarını ve güzelliğini dönüştüren bir insan müdahalesi yok. Hâl böyle olunca da mutlu ve dingin bir 'gezegen'den bahsedebiliyoruz. İzlanda'da hiçbir güvenlik sorunu yok, suç neredeyse yok denecek kadar az. Gürültüler, kavgalar hayatınızın bir parçası değil. Her ne kadar inandırıcı gelmese de, polisler dahi silah taşımıyor. Her mevsimin getirdiği dönüşümleri bir arada yaşamak, çok büyük bir orkestrayı dinlemeye benziyor. Büyük şehirlerde günlük hayatlarımızla meşgul ve yeryüzünün ihtişamından uzak bir hayat sürerken, şanslı bir İzlanda gecesinde Samanyolu'nun bütün renklerini, ardından da yeşil, mor ve mavinin tüm tonlarında üzerinizde dans eden kuzey ışıklarını gördüğünüzde, hayatınızı mutlaka yeniden sorguluyorsunuz.





GÖRSEL ŞÖLEN

Kuzey Işıkları eylül başından itibaren, doğu ve güney İzlanda kıyılarından başlayarak mart ayı başına kadar izlenebiliyor. Bu olağanüstü deneyimi yaşamak için elbette bulutsuz ve açık bir gökyüzü gerekiyor. Karanlık tam olarak çökmeye başladıktan yaklaşık bir saat sonra görünmeye başlayan Samanyolu etrafında ağır ağır yön değiştirerek ve bazen de gökyüzünden yere kadar uzayan bir ihtişamla kendini gösteren Kuzey Işıkları, hayatta edinilebilecek ender deneyimlerden.



MUTFAKTA NELER OLUYOR?

Dünyanın en temiz ve saf suyu İzlanda'da içilebiliyor; herhangi bir filtreden geçmeden evlere, mekânlara ulaşıyor ve kamuya açık alanlara yerleştirilen musluklardan rahatlıkla içilebiliyor. Ülkede içme suyunu para vererek almaya kalkan insanlar da alaycı bir tavırla karşılaşıyor. Arazilerin büyük bir bölümü volkanik oluşumlardan dolayı verimsiz, bu sebeple meyve ve sebze yetişmiyor, ihtiyaçlarının neredeyse tamamını ithal ediyorlar. Et ürünleri konusunda ise geniş imkânları var, sahihsiz gibi görünen büyük arazilerde yüzbinlerce küçükbaş özgürce yaşıyor. Okyanus ortasında bulunmasından dolayı elbette balıkçılık da gelişmiş, köpekbalığı başta olmak üzere soğuk deniz balıklarını da her öğün tüketiyorlar. Balık pişirmede soğan ve sarımsakla marine etme, fırında pişirme ve ızgara gibi yöntemler kullanılıyor. Köpekbalığı eti farklı bir fermente yöntemiyle hazırlanıyor ancak tadı, herkesin sevebileceği türden değil.



YOL HARİTASI

Adanın her tarafında mutlaka görülmesi gereken yerler ve küçük cennetler var. Elbette bir haftalık bir gezi planında adanın her yerine ulaşmak zor. Bu nedenle geziyi tercih edilen mevsime göre planlamak gerekiyor. Yaz ayları daha popüler ve hava nadiren uzun süreli bozuyor. Reykjavik'ten başlayarak güneye devam edip doğudan başlangıç noktasına dönebileceğiniz bir tur yapabilirsiniz. Aynı zamanda, sadece kuzey bölgesini keşfetmek için önce batıya, oradan da kuzeye gidip dönmek daha mantıklı. Bütün bu geziler esnasında, diğer tüm gezginler gibi arazi araçları ve gününbirlik kalınacak küçük pansiyon ve evler tercih edilebilir.

*DOĞA DENİLDİĞİNDE AKLINIZA GELEN BİRÇOK YERLEŞİK BİLGİ,
İZLANDA'DA ANLAMINI YİTİRİYOR.*



KAMP ATEŞİ

İzlanda'da, başkent dışında kalmak için büyük ve alışılmış 5 yıldızlı otellerden yok, çünkü doğaya zarar verebilecek, estetiğini bozabilecek hiçbir yapıya izin verilmiyor. Başkent Reykjavik'e bir gece bir gün ayırmak yeterli olacaktır. Gidilecek istikamete göre günlük ev, oda ve hatta pansiyon odaları kiralayan internet siteleri üzerinden rezervasyon yapmak en mantıklısı. Doğaya daha fazla karışmak, daha özel hissetmek için, çadır ve ona uygun ekipmanlarla seyahat etmekte fayda var. İzlanda'ya tüm ekipmanınızı taşımanız da gerekmiyor. Reykjavik'te bulunan profesyonel malzeme kiralama mağazaları, çadırdan ocağa, uyku tulumundan mutfak malzemelerine, sandalye masadan uydu alıcılara kadar her ayrıntıyı düşünmüşler. Uygun fiyata, gayet temiz ürünlerden kiralayabilirsiniz, sorunsuz bir şekilde kullanılıp dönüşte iade edebilirsiniz. Adanın dört bir yanına yayılmış yüzlerce kamp alanı çok güvenli ve adanın her bölgesinde yüzlerce alan mevcut. Bunların büyük bir çoğunluğunda yemek pişirme ve yeme alanları, banyo ve tuvaletler, çamaşır yıkama bolumleri, bilgi merkezleri, dinlenme alanları mevcut. En önemlisi de, kampta diğer gezginlerle kaynaşma imkânı sunuyor.

DOĞAL FİLM PLATOSU

Her köşe film setinden çıkmış gibi seriliyor yollarda. Bazen de sadece tesadüf eseri girilen bir yanardağ yolunda ki, bu yanardağ, en son 2010 yılında patlamış ve tüm Avrupa hava trafiğini günlerce kilitlemiş, ismi de kendi kadar zor Eyjafjallajökull ise ve bir saat içerisinde tamamen üzerinize çöken sisle kaplanıyorsa, üzerine bir de aracınızın aküsü bitiyor ve siz yaklaşık 25 derecelik bir eğimde, aracınızla sis içerisinde, hiçliğin ortasında kalıyorsanız, inanın, bu deneyimi başka hiçbir turistik ziyaretle değişmeyeceksiniz.

Seyahat bilgileri

Para birimi euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden üç saat geride. İzlanda'ya gitmek için Schengen vizesi gerekiyor.

SEBZENİN AZ OLMASI SEBEBİYLE, ÖZELLİKLE KIRMIZI ET AÇISINDAN ZENGİN BİR MUTFAK KÜLTÜRLERİ VAR.

İZLANDA'YI KIŞIN GEZECEKLER, ÜLKEDE ARAÇ KAPILARINI DAHİ UÇURAN RÜZGÂRLARIN ÇIKABİLECEĞİNİ UNUTMAMALI. ANCAK KORKUYA YER YOK, ZİRA ORADA YAŞAYANLARIN DA SÖYLEDİĞİ GİBİ “HAVA KÖTÜYSE 15 DAKİKA BEKLE, SONRA DEVAM ET.”

Ulaşım

Türkiye'den İzlanda'ya direkt uçuş yok, ancak Avrupa'nın birçok şehrinden uygun fiyatlı aktarmalı uçuşlar var. Türk Hava Yolları, Iceland Air, Air Berlin, Lufthansa gibi havayolları, başkent Reykjavik'e her gün sefer düzenliyor. İzlanda'da seyahat etmek için en iyisi, bireysel geziler. Böylece herhangi bir grup veya kalabalığa bağlı kalmadan, özgürce gezilerek doğanın tüm ayrıntıları keşfedilebilir. Keflavik havalimanı ve çevresinde araç kiralayan birçok firma bulunuyor. İzlanda hava koşulları, yaz mevsiminde dahi sık değişkenlik gösterebiliyor, bu yüzden küçük arabalar yerine 4X4 bir araç kiralamakta fayda var.





Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Ekim ayında şehrin en yeni mekanlarından **Martinez'**deyiz. **UKA Life Master Şefi Nihat Sancar**, La Cucina Italiana okurları için mekanın en özel lezzetlerini bir araya getirdiği **"Martinez İmzalı Lezzetler"** adı altındaki menüyle sizleri tatların keşfine davet ediyor. Şefimiz keyifli anlatımlarıyla gecemizi renklendirirken konukların isimlerine özel basılan menüleri de imzalayacak.



AMUSE BOUCHE

Istakoz ceviche, beyaz hindiba

DANA CARPACCIO

Güneşte kurutulmuş miso, soya lime sos

SALATA

Humuslu zeytin salatası

IZGARA BONFİLE

Trüflü patates püresi, ızgara kayın mantarı, minik Yedikule marulları

KITIR BAKLAVA KATLARI

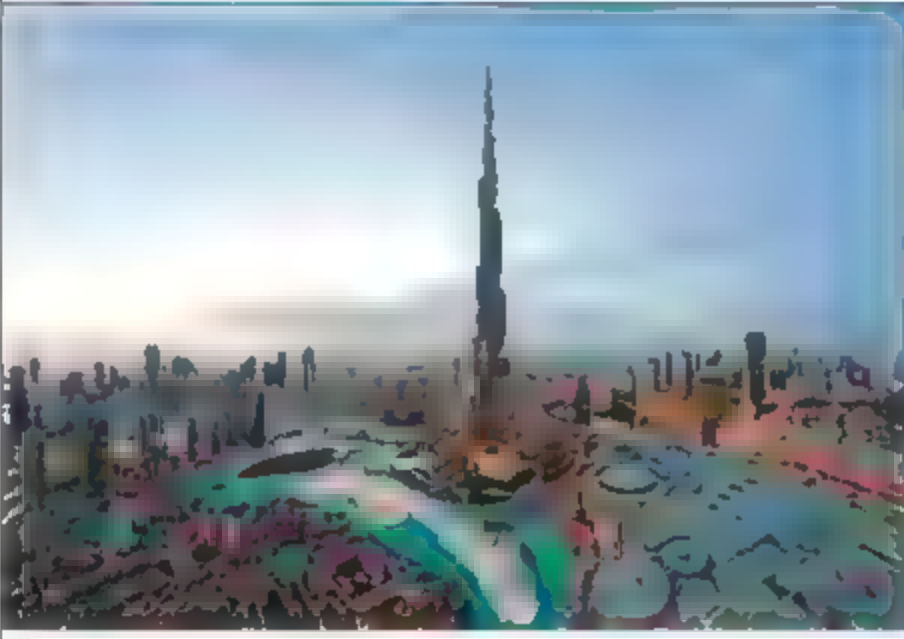
Taze orman meyveli



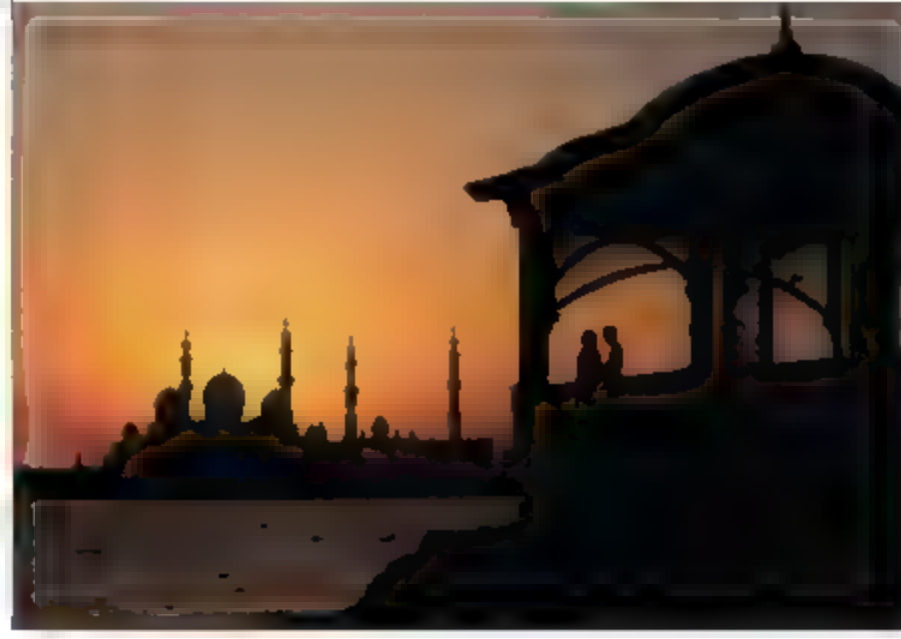
28 Kasım Salı günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bızlerle buluşup lezzet ve keyif dolu bır gece geçirmek istersenız **ece.akturk@lciturkiye.com** adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğ mız 50 kışi ile sınırlı olup yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kışi başı KDV dahil 160 TL'dir.

48 SAAT

DUBAI



ABU DHABI



BAHREYN



Bütün bir yıl yazı yaşayan üç destinasyon: İlki, Birleşik Arap Emirlikleri'nin (BAE) 'poster çocuğu' Dubai **celebrity şeflerin restoranları**, göz kamaştırıcı gece hayatı, en lüks markaların bulunduğu alışveriş merkezleriyle beklentilerin ötesinde bir hayat sunuyor. **Dünyanın en yüksek binası unvanlı** Burj Khalifa'nın seyir terasından manzaraya bakın. Geleneksel çarşılarında tekstil, banarat ve mücevherlere göz atın. **Dubai'nin ciddi 'abisi'**, BAE'nin başkenti ve parasa gücü Abu Dhabi, giderek kendi ayakları üstünde duran bir çekim merkez ne dönüşüyor. Bu ay Louvre Abu Dhabi'nin açılışını kutlayan kentte, **görkemli kelimesinin hakkını veren** Şeyh Zayed Camii'ni görün. Kentin doğusundaki mangrov ormanında kanoya, Yas Adası'ndaki Ferrari World tema parkında **dünyanın en hızlı rollercoaster'ına binin**. Görünümüne **Karayipler'e göz kırpan** Saadiyat Plajı'nda deniz ve güneşin keyfini çıkarın. Arap Körfezi'nin küçük krallığı Bahreyn'in ebatlarına aldanmayın; burada sizi zengin bir tarin, **dünyaca ünlü şeflerin restoranları** bekliyor. UNESCO Dünya Mirası listesindeki Bahreyn Kalesi'nin görün. Eğlenceli su parkında serinleyin ya da Al Dar Adaları'nda **inci toplamak için dalın**.

DUBAI

En lüks markaların sıralandığı gösterişli AVM'lerde ya da esnafı pazarlığa geleneksel souk'larda cüzdanınızı 'hafiflettikten' sonra bir fincan deve sütlü cappuccino'yla yorgunluk atın.

Neden gitmeli? Dubai bir muamma. 1940'lara kadar Arap Çölü'nde fakir bir balıkçı köyüken 70 kusur yılda dünyanın en gelişmiş kentlerinden birine dönüştü. Lüks söz konusu olduğunda Dubai'yle yarışmak zor. Kasım ayında bile 30 derece olan güneşli havaya ek olarak celebrity şeflerin restoranları, göz kamaştırıcı gece hayatı, en lüks markaların bulunduğu alışveriş merkezleriyle bekentileri aşan bir hayat vadediyor.

Ne yapmalı? Dubai'yi kuşbakışı süzmek için çıkılacak tepe yok, onun yerine bozca gökdeiren var. En nefes kesicisi ise 829,8 metreyle dünyanın en yüksek binası unvanlı Burj Khalifa. Seyir terası da 555 metre yükseklikte bu unuyor. Özellikle gece gökyüzünde yıldızlar, aşağıda kent ışıklarıyla güzel bir manzara sunuyor. Geleneksel ahşap tekneler abra'lara binip Deira bölgesindeki souk'lara (çarşı) uğrayın. Teksik, baharat ve altın çarşıları baş döndürücü, pazarlık yapmayı unutmayın. Alışverişte dana modern, daha lüks bir şeyler arayanlar, alışveriş merkezi cennetine hoş geldiniz! Bu anda zirvenin sahibi Dubai Mall, aklınıza gelebilecek tüm lüks markalar ve daha fazlasını burada bulabilirsiniz. Mağaza mağaza gezmeye ara vermek için, çölde safan oldukça iyi bir bahane. Turlar gunubrlık, ama bir gece konaklamalı seçenekler de bulunuyor. Bedevi kültürüne yemine tanışmak, ayrıca çölün hayal gücünü besleyen esrarengiz havasını solumak için kısa ama keyifli bir macera olduğu kesin. İlkinci tüccarlarının peydah olduğu tarihî Bastakiya bölgesinde bir turla medeniyete dönün. Zarf avlularda gezinin, çağdaş sanat galeriye göz atın ve 19'uncu yüzyıl kent surlarının son ayakta kalan kısmını tamamlayan alçıtaş ve mercana dokununuz.

Nerede kalmalı? Piramit şekilli Raffles Dubai (00971 4324 8888; raffles.com), antik Mısır ikonografisini modern lüksle birleştiriyor. Her odaya özel uşak servisi var, ama otel bünyesindeki yarım düzine restoran ve bar, ayrıca hemen yakınındaki Wafi Mall, odanız dışında da sizi cezbedecek pek çok unsur sunuyor. Eğer romantik bir tipseniz Binbir Gece Masaları'ndan friamış gibi görünen One & Only Royal Mirage'da

(00971 4399 9999; royalmirage.oneandonlyresorts.com) kalın. Susuz bahçelerinde lüksün keyfini çıkarın, dalı budaklı mimariye göz atın, otelin bir kilometre uzunluğundaki özel plajında takılın. Jumeirah Beach tek Four Seasons (00971 4270 7777; fourseasons.com), kentin en 'musrif' spa'larından birine ev sahipliği yapıyor. İş idayan Pearl Spa'da buhar odaları, ısıtmalı jakuziler, buz çeşmesi ve yağmur duşu var.

Nerede yemeli? Gordon Ramsay'ın Atlantis, The Palm'deki Bread Street Kitchen & Bar'ı (00971 4426 2000; atlantisthepalm.com), Jason Atherton'ın Intercontinental'deki Manna Social (00971 4446 6664; mannasocialdubai.com) ve Gary Rhodes'un Grosvenor House'daki Rhodes W1'ı (00971 4 317 6000; grosvenorhouse-dubai.com) gibi celebrity şeflerin restoranlarına ev sahipliği yapan bir kentte boğazına düşkün gezginlerin aç kalması bir seçenek söz konusu olamaz. Benzersiz bir Orta Doğu deneyimi için, deve sütünün mutfağın 'demirbaşı' olduğu (kahveden kek ve sandviçlere kadar birçok şeyde kullanılıyor) The Majlis'in (majlis.ae) bir şubesine gidin. Kremams, deve sütü peyniri menâkışı (pizza benzeri üstü maizemelemek) deneyin. Yemeğin üstüne bir fincan taze çekilmiş çekirdekten, deve sütü Camelccino için. Öğleden sonra sıcak basarsa akvaryumun içinde bir deniz restoranı, Ossiano'ya (00971 4426 1166; atlantisthepalm.com) 'da'n'. Istakoz gazpacho, tatmak isteyeceğiniz bir lezzet. Kokteyli için, tuzu kuru expat'larla omuz omuza, Arap Körfezi ve Burj Arap otel manzaralarına nazır içebileceğiniz Bahri Bar'a (00971 4432 3232; jumeirah.com) uğrayın. Tatil olan cuma günü Glasshouse Brasserie de (00971 4227 1111; dubaicreek.hilton.com) kızarmış kırmızı levrek ve Cumberland sosisi gibi lezzetler bulabileceğiniz brunch'ında lokalere eşlik edin.

Son dakikada Dubai'ye farklı bir açıdan bakmak için sanrı boyunca 45 dakika süren deniz uçağı turuna katılın. seawings.ae

İpucu Her şey kusursuz değil. Dubai'de de trafik var! Özellikle cuma gecesi manraya çıkan caddeler ve sokaklarda trafik çok sıkışıyor.

Seyahat bilgileri

Para birim Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) dirhemi. Umuma Mahsus pasaportlar vizeye tabi. Vizeler Ankara'daki BAE Büyükelçiliği'nden, İstanbul'daki BAE Başkonsolosluğu'ndan ya da Türkiye ile BAE arasında sefer yapan havayolları tarafından temin ediliyor.

Ulaşım

Emirates (emirates.com), Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve

Pegasus Airlines'in (flypgs.com) İstanbul'dan Dubai'ye direkt seferi var.

Kaynaklar

Visit Dubai, Turizm Departmanı tarafından işletilen ve vızır vızır çalışan bir site, seyahatinizi renkli kılacak fikirler ve tavsiyelerle dolu. visitdubai.com

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	17	20	24	26	29	30	27	23	19	16
Max °C	22	23	26	31	36	37	39	39	37	33	30	25
mm	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1



Sol üstten saat yönünde: Kentin yeşilden turuncuya farklı renklerde manzaralarına ve gece ışıklarına doymayacaksınız; Saadiyat Plajı'nda golf keyfi; Guggenheim Abu Dhabi Müzesi, Emirates Palace, kentin simgelerinden; Büyük Camii; alışveriş keyfi; Yas Adası'ndaki otele.

ABU DHABI

Louvre Abu Dhabi'nin açılışıyla birlikte ülkenin başkenti ve parasal gücü, bölgenin kültür-sanat yıldızı olma yolunda ilk büyük adımını atmış oldu.

Neden gitmeli? Birleşik Arap Emirlikleri'nin finansal güç merkezinde son yıllarda turizm ve sanat alanında "Vay canına!" dedirtecek yatırımlar yapıyor. En iddialarından biri, Emirlik'in mustakbel kültürel merkez Saadiyat Adası'nda yer alan ve Pritzker ödülü sahibi Jean Nouvel tarafından tasarlanan Louvre Abu Dhabi, heyecanlı bir bekleyişin sonunda 11 Kasım'da açılıyor. Nefes kesici Formula 1 Abu Dhabi Grand Prix's ise 24-26 Kasım tarihlerinde gerçekleşecek.

Ne yapmalı? 2004'te o en eski Abu Dhabi emiri, Birleşik Arap Emirlikleri'nin ilk Ra'is' (reis, başkan) Şeyh Zayed bin Sultan el Nahyan'a thafen Babür, Pers, Mısır mimarisinden esinlenilerek inşa edilen Büyük Camii, görkemli keşmesinin hakkını veriyor. Sunyeli mimar Yusuf Abdelkmal caminin yapımında Hindistan'dan Fas'a, Almanya'dan Yeni Zelanda'ya, birçok ülkeden zanaatkarlar çalışmış. İç mimariyi süsleyen beynelmül parçalar arasında zarf lznik çinilennin de yer aldığı camde cuma hariç her gün renberli turlar düzenleniyor. Kent merkezindeki Qasr al Hosn (qasralhosn.ae), kentin en eski binası; restorasyonu sürüyor. Yanındaki modern binada ise emirliklerin birleşip birliğe dönüştüğü kısa ama etkileyici tarihi anlatılıyor. Abu Dhabi'de de çöl safarısı bir klasik. Dünyanın en büyük sürekli kum çölü Rubulha'nın kıyılarında akşamüstü düzenlenen turlarda (arabian-adventures.com) 4x4'lerle kum tepelerine tırmanıp geleneksel Bedevi çadırlarında yemeğiniz, yiyeceğiniz. Formula 1 Abu Dhabi Grand Prix'sinin gerçekleştiği Yas Marina Circuit (yasmarinacircuit.com) her salı akşamı herkese açık, üstelik ücretsiz. Formula 1 arabalarının inlediği pistte spor yapmak ve bisiklete binmek çok keyifli. Gırışte bisiklet de kiralanabiliyor. Pistin adını veren Yas adasında (yasisland.ae) ise ayrıca bir otele (viceroyhotelsandresorts.com), marina, canlı müzik mekânı, kentin en büyük alışveriş merkezi ve tema parkları Ferrari World (ferrariworldabudhabi.com) ile Yas Waterworld (yaswaterworld.com) bulunuyor. Ferrari World, dünyanın en hızlı rollercoaster'ına (saatte 240 kilometreye çıkıyor) ev sahipliği yapıyor. Abu Dhabi'nin doğusundaki mangrov ormanında kanoya binebilir, epeyce tuzlu suya kendinizi atabilir ya da kıyıya çıkıp kumlara uzanabilirsiniz. Kentte denize girecek

başka plajlar da var. En iyisi, mavı bayraklı Saadiyat plajı. Güvenli, pırl pırl, incecik beyaz kumlu, turkuaz denizli plaj bir nevi Karayipier atmosferi sunuyor. Plajın bulunduğu ve Louvre Abu Dhabi'yı (louvreabudhabi.ae) de ağırlayan ada Frank Gehry'nin Guggenheim'i, Tadao Ando'nun Denizcilik Müzesi, Zaha Hadid'in Gösteri Sanatları Merkez ve Norman Foster'in Zayed Millî Müzesi de açılınca Arap Körfezi'nin en iddialı kültür-sanat sahnesi olacak (saadiyatculturaldistrict.ae).

Nerede kalmalı? Konfor arayanlar Four Seasons, Marriott, Park Hyatt gibi otel zincirlerinin halkalarına ev sahipliği yapan Abu Dhabi'de zorlanmayacaktır. Bir emirliğin başında olmanın neye benzediğini düşleyenler, Emirates Palace'ta (kempinski.com) konaklamalı. Otelin lüks-teki çitısı, otoparkındaki Rolls Royce'lardan beri. İhtisamlı iç mekân ara, özel bir plaja, Hakkasan başta olmak üzere iddialı restoranlara ev sahipliği yapan otelin binası tıstık ziyarete de açık. Çağdaş Arap stili'nin kusursuz hizmetle buluştuğu Shangri-La Qaryat Al Beri (shangri-la.com), en güzel Büyük Camii manzarasına sahip. Daha butik seçenekler arayanlar Village by One to One Hotels'i (onetoonehotels.com) tercih edebilir. Anantara'nın Qasr Al Sarab (qasralsarab.anantara.com) adı gibi çölde bir serabı andırıyor. Rubulhalı Çölü'ndeki otel, mimarısı ve dekorasyonu masal gibi bir atmosfer sunuyor.

Nerede yemeli? Geleneksel bir atmosferde yerel tatlar için Emirates Palace'taki Bedevi çadırını andıran fine-dining restoran Meza'ye gidin. Al Ansh (alharfauae.ae) de Emirlik ve diğer Arap mutfaklarının ünlü tatlarıyla kendilerine yer bulduğu zengin bir açık büfeye sahip. Zahrat Lebanon (Lebanese Flower olarak da bilinir), Abu Dhabi'nin en eski (1983'ten beri açık), aynı zamanda en sevilen Lebanon restoranlarından. Gösterişsiz bir atmosfere sahip, ayrıca bütçe dostu.

Son dakikada Hurma çılgınlığı, cennete hoş geldiniz! Büyük Hurma Pazarı'ndan Arap yarmadasının dört bir yanından gelen hurmalardan satın alabilirsiniz. Favorimiz, yerli hurmalardan Lulu c'ns.

İpucu El Ayn'deki Saray Müzesi'nde İngiliz kaşif Wilfred Thesiger'in çektiği, kurucu el Nahyan ailesini ve Bedevi yaşamını, kültürünü yansıtan siyah beyaz fotoğraflar sergileniyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) dirhemi. Umuma Mahsus pasaportlar vizeye tabi. Vizeler Ankara'daki BAE Büyükelçiliği'nden, İstanbul'daki BAE Başkonsolosluğu'ndan ya da Türkiye ile BAE arasında sefer yapan havayolları tarafından temin ediliyor.

Ulaşım

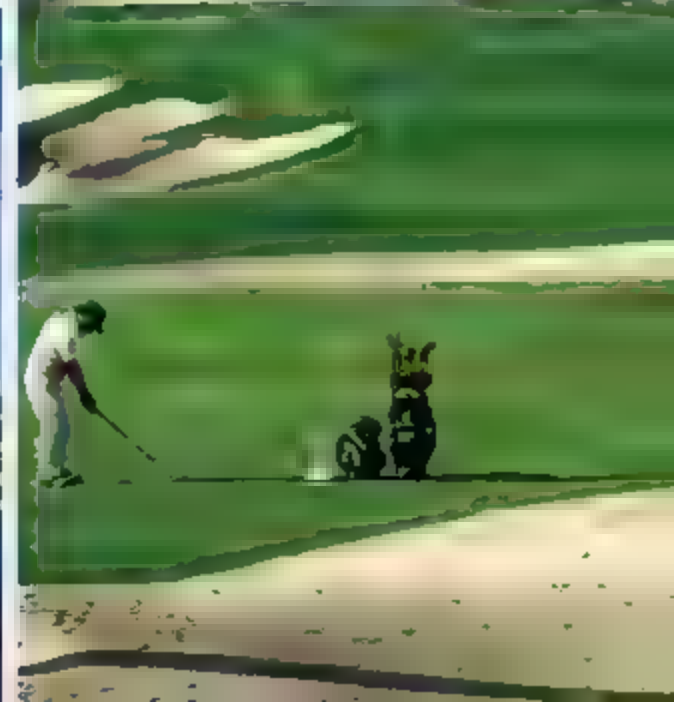
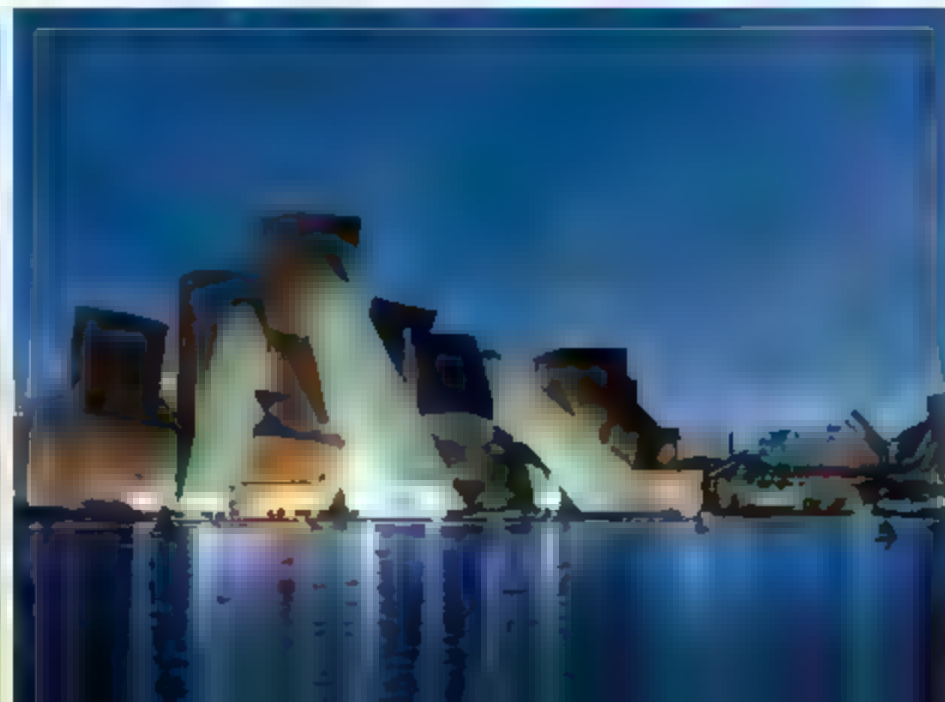
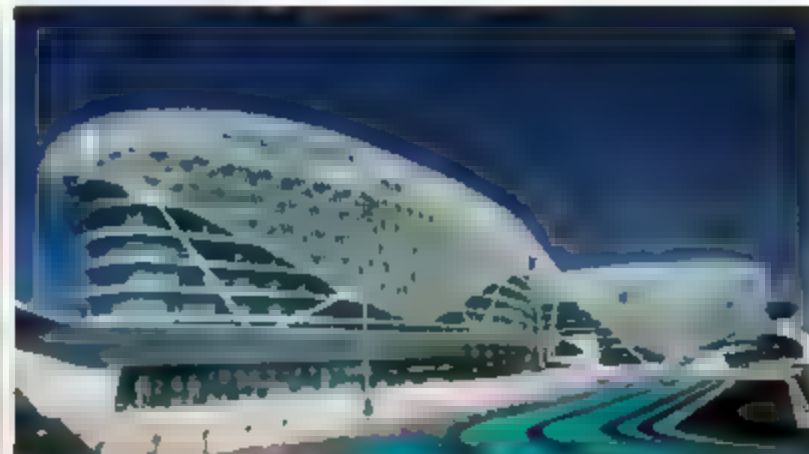
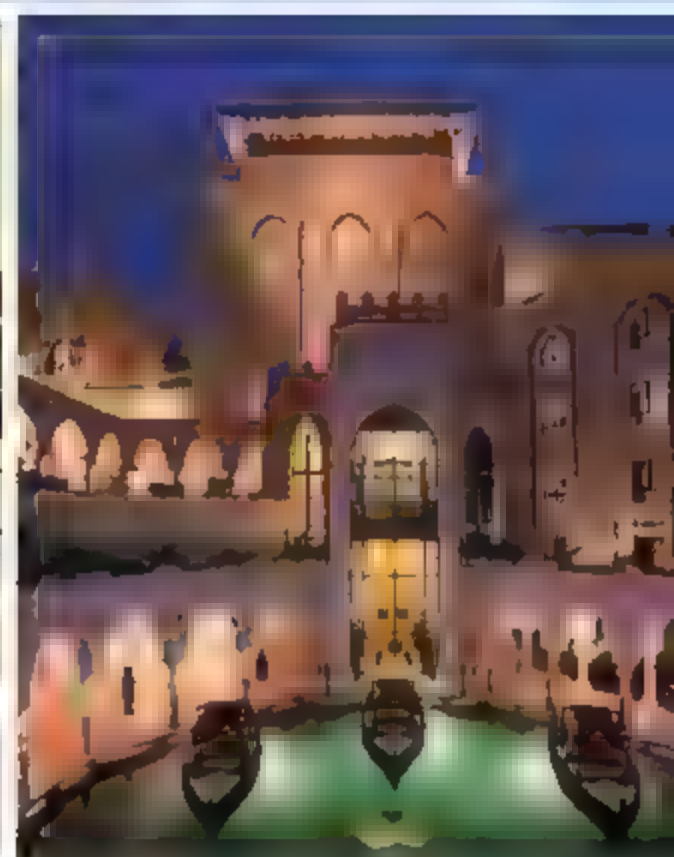
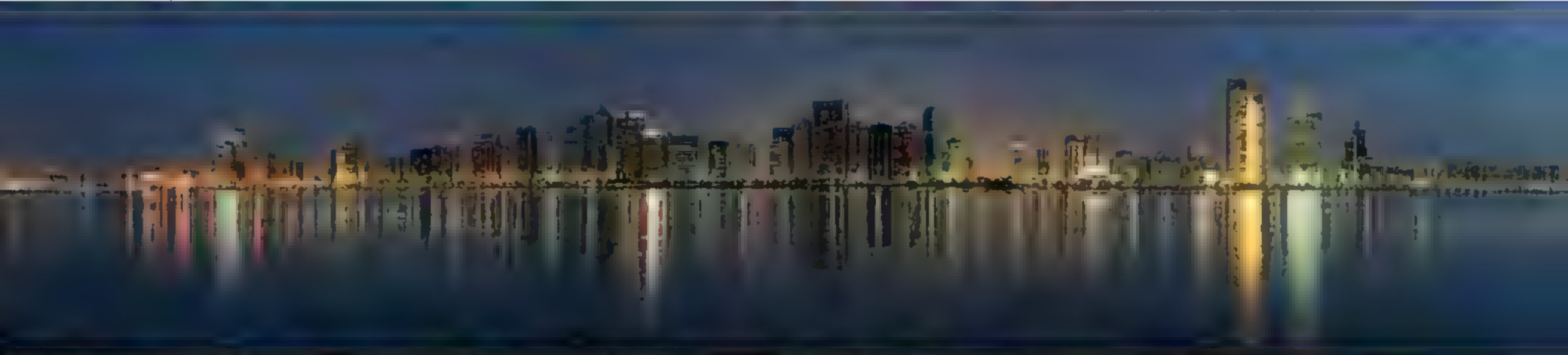
Etihad (emirates.com), Turk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve Pegasus Airlines'in (flypgs.com) İstanbul'dan Abu Dhabi'ye direkt seferi var.

Kaynaklar

Visit Abu Dhabi'nin web sitesinde (visitabudhabi.ae) kültürel ve sportif aktivitelerden görülecek yerlere, pek çok faydalı bilgi var.

AYLIK SICAKLIK VE YAGIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	13	14	17	20	23	26	28	29	26	22	18	15
Max °C	22	24	27	23	37	38	41	40	39	35	30	25
mm	4	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	4



BAHREYN

Bu küçük krallık UNESCO listesindeki kaleleri, Grand Prix heyecanı, dünyaca ünlü şeflerin restoranlarıyla kalpleri çalmakta hiç zorlanmıyor.

Neden gitmeli? Bahreyn Krallığı, yukarıdan aşağıya topu topu 55 kilometre olan bir takımadaya kurulu. Boyutlarına aldanmayın, zira burada medeniyet, 4000 yıl öncesine dayanıyor. Yüzlerce yıllık Arap evleri, hırsarlar ve arkeolojik alanların yanı sıra yüzünü eksik etmeyen güneş ve gelışen kafe kültürü, Krallık'ın cazibesini artırıyor.

Ne yapmalı? Bugün petrol ve alüminyum üretimi ön planda olsa da Krallık'ın zenginliğin temelinde inci ticareti yatıyor. Ülke ekonomisinde halen önemli rol oynayan inci ticaretiyle ilgili daha fazla bilgi için, başkent Manama'daki Bahreyn Milli Müzesi'ni, sonra UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan ve Muharrak Adası'ndan etkileyici Bahreyn Kaesi'ne kadar uzanan Pearl Trail'i ziyaret edebilirsiniz. Aliece bir eğlence için, kaydırakları ve nehirlenyle su parkı The Lost Paradise of Dilmun'a (podwaterpark.com) ya da egzotik kuşlar, antiloplar ve çöle özgü bitki örtüsünü görmeye Al Areen Wildlife Park & Reserve'e gidin. Bahreyn Uluslararası Pisti (bahraingp.com) Bahreyn Grand Prix'si başta olmak üzere düzenli olarak motor sporları etkinliklerine ev sahipliği yapıyor. Plajda uzanmaya, yunusları görmeye veya yahu tırnı topamak için damaya, deniz taksisiyle 10 dakika uzaklıktaki Al Dar Adaları'na (aldarisands.com) uzanın. Kendinizi nerede daha rahat hissediyorsunuz? Yüksek ve gösterişli binaların arasında mı yoksa geleneksel çarşılar, yani souk'larda mı? Tanhî Bab Al Bahrain kapısından City Centre Bahrain ya da lüks markalara ev sahipliği yapan Moda Mall gibi alışveriş merkezlerine, Manama, misafirlerine bir sürü güzel seçenek sunuyor. Taki ve mücevher meraklıları ayrıca altın çarşısının bir kenara not etsin. Aklınızda olsun; esnaf, pazarlığa açık!

Nerede kalmalı? Batı sahilindeki Sofitel Bahrain Zallaq (00973 1763 6363, sofitel.com) Manama'dan kısa bir sürüş mesafesinde. Beş yıldızlı oteldeki her oda denize bakıyor ve otelde deniz suyunun kullandığı bir spa bulunuyor. Four Seasons Bahrain Bay (00973 1711 5000; fourseasons.com), Manama silüetinde dikkat çekmekte hiç zorlanmıyor. 68 katlı etkileyici mimari, Wolfgang Puck'ın ünlü

bifte restoranı CUT başta olmak üzere dört restorana. Doğu terapilerinin uygulandığı bir spa'ya, modern bir tasarıma ve bir sürü havuza ev sahipliği yapıyor. Deniz kenarındaki otel, kent merkezine taksisiyle 10 dakika uzaklıkta yer alıyor. The Domain (00973 1600 0000 thedomainhotels.com), diğerlerine kıyasla daha ekonomik ama yine konforlu bir seçenek. Bask esinli Txoko Sky Lounge'una uğramayı unutmayın. 36'ncı kattaki mekânda lezzetli tapas, kasık kokteyller loş ışık ve hoş melodiler eşliğinde manzaranın tadını çıkarın.

Nerede yemeli? Bahreyn de dünyanın dört bir yanından yeme-içme sahnesinin en parlak markalarını ağırlıyor. Wolfgang Puck'ın Four Seasons Bahrain Bay'deki bir diğer restoranı re/Asian Cuisine'de sızı muhteşem bir Asya mutfakı senfonisi bekliyor. Tatlı olarak hindistan cevizi kremalı, içi karamelli çikolata fondan ya da mandalina reçeli Çin usulü donata yer bırakmayı unutmayın. Harika bir Hint yemeği için, Rasor By Vineet Bhatia'ya (00973 1774 6461; vineetbhatia.com) gidin ve ızgarada pişirilmiş kırmızı biberli sarımsaklı istakoz ya da kırmızı et severleri kendinden geçirecek kuzu incik bir kenara not edin. Manama'daki Adiya mahalesi, Bahreyn kafe kültürünün ruhani evi ve merkezinde sadece yayalara açık büyüleyici Block 338 bölgesi bulunuyor. Dikkat çekici restoranlar, galeriler ve butiklerin bulunduğu bölgede La Vinoteca Barcelona'da (00973 1700 7808 vinotecabcn.com) İspanyol mutfakına gömülün ya da Vila Mamas'ta (00973 1730 5031; vilamamas.com) yerel, organik malzemeler kullanılarak yapılan Bahreyn yemeklerinin çağdaş yorumlarını tadın. Ülkenin köklerine inmek istiyorsanız Saffron'a (00973 1362 3191) gidin. Bab al Bahrain Souk'taki kafe, gün boyunca servis edilen nefis geleneksel Bahreyn kahvaltısıyla kalbimizi çalıyor.

Son dakikada Akşam yemeğinden önce Four Seasons Bahrain Bay'in 50'nci katındaki çarpıcı Blue Moon Lounge'a gidin.

İpucu Kente 25 km mesafede bir uçuruma inşa edilmiş Riffa Hısan 19'uncu yüzyıldan kalma. Eskiden kraliyet ailesi el Hafife'nin eviymiş

Seyahat bilgileri

Para birimi Bahreyn dinarı. Yerel saati Türkiye'ninkine aynı. Umuma mahsus pasaport hamılı Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları vizeye tabi.

Ulaşım

Türk Hava Yolları (turkishairlines.com), Pegasus Airlines (flypgs.com) ve Gulf Air'in (gulfair.com) İstanbul'dan direkt uçuşu var.

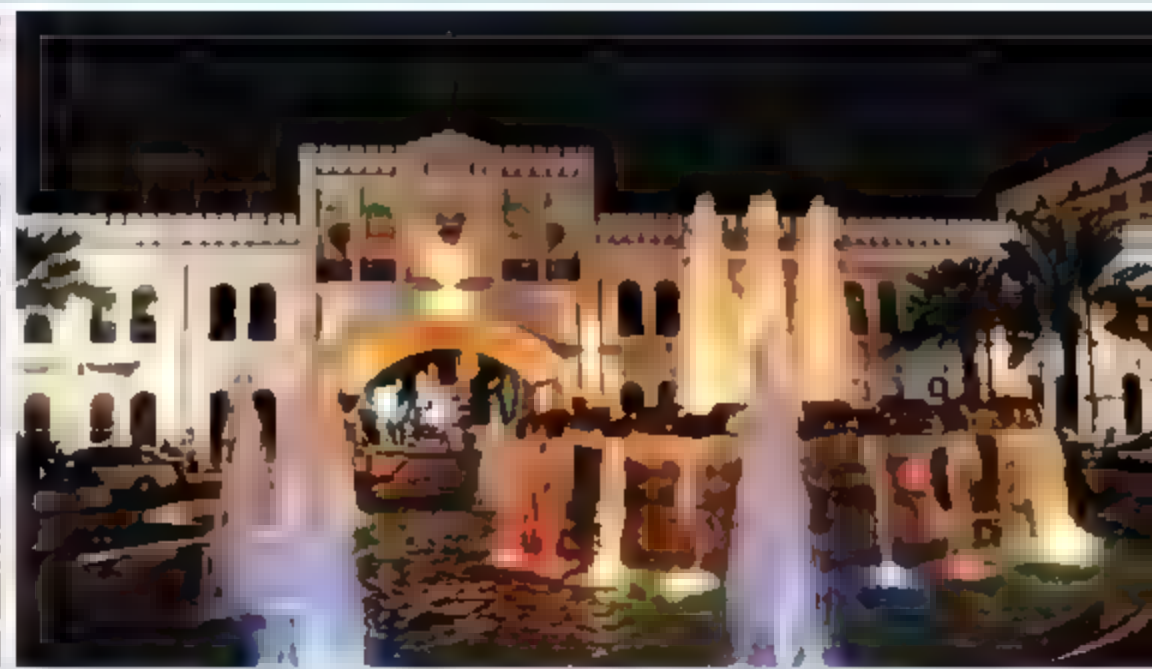
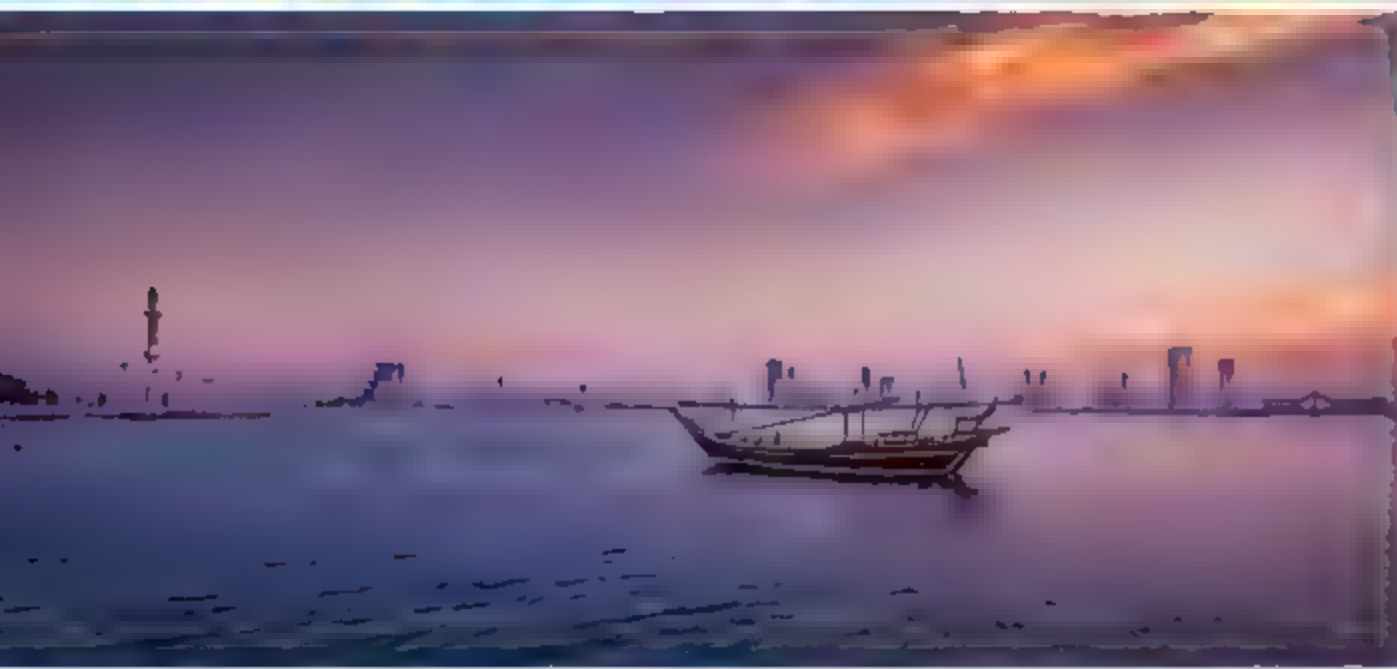
com) ve Gulf Air'in (gulfair.com) İstanbul'dan direkt uçuşu var.

Kaynaklar

Ülke hakkında genel bilgi edinmek ve seyahatinizde işinize yarayacak tüyolar için mofa.gov.bh ve bahrain.com a göz atabilirsiniz.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	12	14	16	18	22	25	28	28	25	22	18	16
Max °C	23	24	27	30	34	35	38	39	37	33	31	26
mm	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



TARİF

DEFTERİ

Yemeklerin zengin daha lezzetli ve "adil" olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel maza meher kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-GUZ SOFRASI
SAYFA 48-52

**Bıldırcın saltimbocca, üzüm
ve ceviz eşliğinde**
6 KİŞİLİK

6 adet büyük bıldırcın,
her biri yaklaşık 180 g
ağırlığında
6 dilim prosciutto
6 adet adaçayı yaprağı,
geniş yapraklar seçin
4 çorba kaşığı natürel sızma
zeytinyağı
2 çorba kaşığı balzamik

sirke
1 çay kaşığı şeri
50 g ceviz
150 g üzüm, çekirdeksiz
3 çorba kaşığı Marsala ya da
tercihe bağlı bir tatlı şarap
3 çorba kaşığı tereyağı
60 g su teresi yaprağı

Servis için
Fırında patates muffin (tarifi
aşağıda)

Fırını 200 dereceye ısıtın. Geniş bir
pişirme tepsisine pişirme kağıdı se-
rin. Bıldırcınları göğüs kısmını açıp
bacakları yanda kalacak şekilde
ayırarak kesin. Denli kısmı ve ba-
cakları yukarıda kalsın. (Kelebek
denilen bu şekli kasabınızdan satın
için uygulamasını da isteyebilirsiniz.) Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Her bir bıldırcının göğsüne bir
prosciutto sarın. Uçlarını kanat ve
bacakların arasına sıkıştırın. Ada-
çayı yapraklarını üstlerine bırakın.
Birer kokteyl çubuğuyla adaçayı
yapraklarını ve prosciutto'ları
sabitleyin.

1 çorba kaşığı yağı, sirke ve şeri
ile karıştırın. Biraz tuz ve karabi-
ber ekleyin. Bir kenarda bekletin.
Cevizleri küçük bir tavada orta
ateşte kısa süre çevirin. Kalan yağ,
bir başka tavada ısıtın. Bıldırcın-
ları tavaya göğüs kısmı aşağıya
gelecek şekilde yerleştirin. 3-4
dakika bu şekilde mühürlöyin. Yan
kahverengi olduklarında üzerlerine
bastrarak iyice düzleşmelerini
sağlayın. Fırın tepsisine aktarın. Bu
kez göğüs kısmı yukarıda kalacak
şekilde yerleştirin. Üzerlerine sirke
karışımını gezdirin. 5 dakika fırın-
layın. 5 dakika da fırından çıkartıp
dinlendirin.
Bu sırada Marsala'yı bıldırcınları
muhurlediğiniz tavaya dokun.
Kabarcıklar çıkarmasını bekleyin.
Tereyağını ilave edin ve çırpın.
Üzümleri ve cevizleri ilave edin. 2-3
dakika orta ateşte pişirin. Altı servis
tabağına bıldırcınları pay edin.
Hazırladığınız uzumlu cevizli sosu
üzerlerine dokun. Su teresiyle süs-
leyerek ve yanında fırında patatesle
servis edin.

**Fırında sebzeli sıcak arpa
salatası**
6 KİŞİLİK

6 adet arpacık soğan, büyük
boy, kabukları soyulmuş ve
ikiye kesilmiş
6 diş sarımsak, kabukları
soyulmuş
500 g havuç, kabaca
doğranmış
500 g pancar, dörde



bölünmüş
500 g yaban havucu, dörde
bölünmüş
2 dal kekik
2 dal biberiye
4 çorba kaşığı natürel sızma
zeytinyağı
1 litre tavuk suyu
250 g arpa
2 çorba kaşığı taze kişniş
1 adet limonun suyu ve
kabuğunun rendesi
2 çay kaşığı tane kimyon
100 g yoğurt

Fırını 200 dereceye ısıtın. Pişirme
tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın.
Arpacık soğanı, sarımsak, havuç,
pancar, yaban havucu ve otlarla
tepsiye yerleştirin. Tuz ve karabi-
berle tatlandırın. Üzerlerine biraz
zeytinyağı ve 2 çorba kaşığı tavuk
suyu ilave edin. İyice karıştırın.
Tepsiyi pişirme kağıdıyla kapatın.
30 dakika fırınlayın. Kağıdı alın ve
20-30 dakika daha pişirin. Sebze



er yumuşadığında fırından alın. Bu sırada arpaları yıkayıp süzün. Bir sos tenceresine alın. Kalan tavuk suyunu ekleyin. Bir tutam tuz katın. Kaynadığında altını kısın ve 30 dakika pişirin. Arpalar 'al dente' piştiğinde sudan süzerek alın. Arpayı geniş bir kaba dokun. Jözene sebzeleri taze kişniş ve limon suyuyla birlikte ilave edin. Hafifçe karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kalan yağı bir tavada ısıtın. Tane kimyonları ve limon kabuklarını 1 dakika kavurun. Yoğurdu kaşıkla saatanın üzerine dokun. Kimyonlu yağı üzerine gezdirin. Sıcak servis edin.

Fırında peynir ve kekikli patates muffin 6 KİŞİLİK

900 g patates
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı taze kekik, doğranmış
75 g tereyağı, erimiş
150 g peynir (tercihen cantal ya da cheddar), rendelenmiş

Fırını 200 dereceye ısıtın. 6 adet 200 ml derinlikte muffin kabını pişirme kağıdıyla kapayın. Patatesleri ince ince dilimleyin. Mandolin doğrayıcı ya da çok keskin bir bıçak kullanabilirsiniz. Patatesleri bir kaseye aktarın. Sarımsak, kekik, tereyağı ve peynir rendesini ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Patates karışımını muffin kaplarına bölün. Her patates katının arasında peynir olduğundan emin olun. Fırında 40 dakika boyunca pişirin. Jüsterinin ne kadar kahverengi olduğunu kontrol edin. Eğer zamanından önce çok fazla kahverengileşirse üzerini pişirme kağıdıyla kaplayın. 10-15 dakika daha pişirin. Pişip pişmediğini kürdan ya da bıçak testiyle deneyin. Fırından alın, 5 dakika boyunca dinlenmeye bırakın. Dikkatlice muffin kaplarından çıkarın ve kağıt arını sıyırın. Bırdırın tabağınızla birlikte servis edin.



Elmalı, yabanmersinli ve tuzlu karamelli kavanoz tart, fındıklı hamur eşliğinde 6 KİŞİLİK

6 adet elma, sert (Granny Smith tercih edebilirsiniz)
6 çorba kaşığı tuzlu karamel
500 g yabanmersini
1 çay kaşığı vanilya aroması
1 adet yumurta, çırpılmış

Fındıklı hamur için

150 g un
50 g kavrulmuş fındık, çekilmiş
100 g tuzsuz tereyağı, küp kesilmiş, bir miktar ekstra kapları yağlamak için
50 g şeker
1 adet yumurta sarısı

Servis için

vanilyalı dondurma
6 adet 300 ml derinlikte reçel kavanozu

Fırını 190 dereceye ısıtın. Kavanozlara tereyağı sürün. Hamuru hazırlamak için unu eleyin. Bir tutam tuz katın. Fındıklara karıştırın. Tereyağını da ilave ederek yoğurun. Fındıklı kıtır bir hamur elde edin. Şeker, yumurta sarısını ve 1 çorba kaşığı suyu ilave edin. Disk şekli verdiğiniz hamuru filme sarın ve 20 dakika boyunca dinlendirin.

Harcını hazırlamak için elmaları soyun ve çekirdeklerini çıkarın. 1 cm'lik parçalar halinde kesin. Bir sos tenceresine aldıktan sonra tuzlu karamel sosunu ve 2 çorba kaşığı suyu ilave edin. Karameli eriyene kadar kısık ateşte ısıtın. Kapağını kapatın ve 5 dakika daha pişirin. Yabanmersini ve vanilya aromasını ekleyin. 5-6 dakika daha

bu şekilde pişirin. Yabanmersinlerini yumuşaya başladığında ocaktan alın.

Harcı kavanozlar arasında bölüştürün ve fırın tepsisine dizin. Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Un serptiğiniz düz bir zeminde her bir parçayı merdane kullanarak açın. Parçalar kavanozlardan biraz daha büyük olmalı. Kavanozların ağzını çırpılmış yumurta ile fırçalayın. Hamur parçalarını yerleştirin. Artan parçaları keskin bir bıçakla alın.

Artan hamur parçalarını tekrar yoğurup açın. Kalıp kullanarak elma veya yaprak şekillerinde parçalar kesin.

Kavanozların üzerini yine yumurta ile fırçalayın. Kestiğiniz kalıplı parçaları üzerlerine pay edin. Üzerlerini tekrar daha fazla yumurta ile fırçalayın. 25-30 dakika bu şekilde pişirin. Hamur altın rengini aldığı anda ve yabanmersinleri kabardığında fırından alın.

5 dakika ılımaya bırakın. Vanilyalı dondurmayla servis edin.





KAYAK SEZONU BAŞLIYOR

Türkiye'nin en büyük kayak merkezi Palandöken'de eksiksiz bir kayak tatili için planlarınız şimdiden yapabilir, erken rezervasyon fırsatlarından faydalanabilirsiniz. Sway Hotels, sunduğu uygun erken rezervasyon kampanyalarıyla, özellikle sömestr ve yılbaşı tatilleri için erken davranmak isteyenlerin cüzdanını korumayı hedefliyor. Türkiye'de aralık ayının ilk haftasında sezonu başlatan ve sezon boyunca en iyi kayak imkânlarını sunan Palandöken'in toplam 14 kilometrelik pistle hizmet veren beş yıldızlı otel, dağ ve şehir manzaralı 181 geniş modern oda ve süite sahip. Otel, havaalanına otomobile 15 dakika mesafede yer alıyor. Otel, rahat ve şık odaları kadar lezzetli yemekleri, rahatlatıcı spa salonları ve birbirinden renkli eğlence imkânları da dikkat çekiyor. Sway Hotels özel ışıklandırma sistemiyle gece kayağına da imkân tanıyor.



ERKEN REZERVASYON MÜJDESİ

O gemide siz de olmak istemez misiniz? MSC Cruises gemilerinin Nisan ayında başlayacak yaz sezonuna şimdiden rezervasyon yaptırırsanız, kişi başı 300 Euro'ya varan indirimler sizni! Detaylı bilgi için MSC Cruises Türkiye'ye 0850 420 96 00 numara ile telefonla veya msccruises.com.tr'den ulaşabilirsiniz.

MUTLU İNSANLAR, MUTLU ÇOCUKLAR

Koray Varol Akademî Yayınları'nın yeni markası KVA Çocuk'un yayınladığı, ünlü yemek kitabı yazarı Selin Kutucular'ın kaleme aldığı *Mutlu İnsanlar*, raflarda yerini aldı. Büyük küçük herkesi kendi mutfağında öyküler anlatmaya teşvik eden, ebeveynlerin çocuklarıyla birlikte uygulayabileceği yaratıcı reçeteleri sunan *Mutlu İnsanlar*, okurlarını renkli ve eğlenceli bir dünyaya götürüyor. kvacocuk.com



ÖDÜLLERİ HEM ALDI HEM VERDİ

İş ortaklarının mutluluğunu önemseyen Rixos Hotels, 14 ülkeden 800 turizm acentesiyle bu yıl ilk kez Rixos Premium Belek'te gerçekleştirilen Rixos Happy Days etkinliğinde buluştu. Rixos, seyahat acentelerine destek vermek amacıyla oluşturduğu Rixos Bonus B2B sadakat sistemi üzerinden en çok satış yapan acenteyi Rixos Diamond Awards ile ödüllendirdi. Rixos Hotels, 'turizm dünyasının Oscar'ı' olarak gösterilen World Travel Awards Gala Töreni'nde ise bu sefer ödülün kendine topladı. Törenden 10 farklı alanda ödülle dönen Rixos Hotels, Avrupa'nın en iyi tema parkı oteli, Avrupa'nın en iyi lifestyle oteli gibi pek çok farklı kategoride rakiplerini geride bıraktı. tr.rixos.com



GELECEĞİN ŞEFLERİ SAHNEDE

Eylül ayında altı üniversitenin yarıştığı, Ev Dışı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçileri etkinliği kapsamında gerçekleştirilen Chefs of the Future yarışmasında Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğrencileri ödül aldı. Baharat temalı yarışta "En İyi Başlangıç" ve "Birincilik" ödüllerinin sahibi olan geleceğin şefleri yanna gururla bakarken biz lezzetseverleri de heyecanlandırıyor. ozyegin.edu.tr



MUTFAK İNCELİK İSTER

Unutulmaz bir davetin gizli gücünün sunulan lezzetlerin kalitesi olduğunu bilenlerin ilk tercihlerinden biri olan Avantgarde Catering, Avantgarde Collection'ın bir markası. Düğün, nişan, iş toplantısı, doğum günü, yılbaşı partisi gibi organizasyonlarda hizmet veren şirket, mutlu anlarınızı bir lezzet şölenine dönüştürüyor. Avantgarde Catering'in ekibi dilediğiniz lokasyonun atmosferine uygun temalı menüleri sizin için hazırlıyor. Menüde Ace Restaurant'ın yenilikçi menüsündeki yeşil elmalı kinoa salatası, vişneli kabak çiçeği dolması, füme kaburga gibi lezzetler birbiriyle yarışıyor. avantgardecollection.com



LEZZET ŞÖLENİ BAŞLASIN

Öğretmenler Günü'nde şef eğitmenlerin de eli öpülmeli. Mövenpick Hotel İstanbul'un İtalyan şefi Giovanni Terracciano ile üniversitelerin mutfak akademilerinin ünlü eğitmen şefleri, 24 Kasım Öğretmenler Günü'nde düzenlenecek Giovanni ve Arkadaşları organizasyonunda bir araya geliyor. Her sene farklı bir konseptte ev sahipliği yapan etkinlikte her biri ayrı bir eğitmen şefin imzasını taşıyan beş farklı spesiyalite sunulacak. movenpick.com/istanbul



EKMEK USTALARI YARIŞACAK

Mis gibi ekmek kokulan Paris'i sardı bile, 3-6 Şubat 2018 tarihleri arasında Paris'teki Europain Fuarı'nda gerçekleşecek prestijli fırıncılık yarışması Bakery Masters'ta bu yıl Türkiye ilk kez temsil edilecek. Üç ayrı kategoride 18 fırıncının yarıştığı Bakery Masters'taki temsilcimiz Osman Gündüz, "Besleyici Ekmek Yapımı" kategorisinde Tayvan, Japonya, Kanada gibi ülkelerin en iyi fırıncıları arasından sıyrılarak birincilik için ter dökmeye hazırlanıyor. coupelouislesaffre.com

HAFİF TEMİZLİK

Biri temizlik mi dedi? Hemen kaçmayın. Electrolux'un yeni modelleri işi şimdiye kadar olduğundan çok daha kolay hale getiriyor. Ergorapido modelleri, sadece bir pedal kullanarak tüyleri ve iplikleri kolayca alan BrushRollClean™ teknolojisi ve en karanlık yerlerdeki tozları bile görmeyi sağlayan toz bulucu LED ışıklarıyla temizlikte devrim yaratıyor. Electrolux Ultrapower modeli ise 95 dakikaya kadar süren pil ömrü ile uzun temizlik saatlerinin kahramanı oluyor. Modellerin fiyatı 699-1299 TL aralığında değişiyor.



KAHVEDE UZMAN

Nespresso kahveden vazgeçemeyenler için yeni bir ürün yarattı. Nespresso uzmanları tarafından kahve içim tercihlerine göre tasarlanan yeni Nespresso Expert, sıcaklıktan porsiyon boyutuna kadar kahveyi hazırlarken birçok kişiselleştirme imkânı sunuyor. Ürünün Expert & Milk modeli ise sütü kahve severlerin gözdesi olacak. nespresso.com



Bir **bilene**sorduk

Güneydoğu Asya'dan Fransa'ya, Ortadoğu'dan memleketi Devon'a, zanaatında dünyanın dört bir yanında edindiği deneyimlerle oluşturan uzmanlaşan **İngiliz şef John Burton-Race**, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini, tekniklerini ve son trendlerini anlattı.

Hazırlayan: Imogen Lepere Fotoğraflar: Carl Pendle, Mark Parren Taylor, Issy Croker, Stefano Scata



Üstten saat yönünde: Grosvenor Hotel, Torquay; şef John Burton-Race; Singapur sokak yemekleri; Kuzey Devon'daki Lynmouth Limanı; Michel Roux Jr, restoranı Le Gavroche'de; Provence mahsulleri; Lympstone Manor'da tatlı.



En son nereye seyahat ettiniz? Her yıl eylül ayında Fransa'nın güneydoğu-sundaki nefis kırsalı Provence'a, Crillon le Brave'a giderim. Bu komünde bulunan iki restoran da inanılmaz. Bistrot 40K'da kullanılan tüm malzemeler otelin 40 kilometrelik hinterlandından elde ediliyor. İyi yemeğin sınırının yüzde 50 mükemmel malzeme olduğuna inanırım. Geri kalanı ise şefin ustalığıdır. Provence mutfağı da bu nedenle benim için Fransa'nın en iyisi. Akdeniz'den çıkan tekirden levreğe deniz balıkları, güçlü peynirler ve bölgenin bağlarının mahsulü tatlı Pipi d'Ange, gibi pek çok mükemmel lezzeti barındırır.

Mutfağa ve yemeğe dair ilk anınız nedir? Babam Birleşmiş Milletler için çalışıyordu. Bu nedenle Endonezya, Malezya ve Singapur'da yaşadık. Okula Tayland'da gittim. Evimizde her zaman bir aşçı çalışırdı. Küçükken mutfağa girip Asya tekniklerini öğrenirdim. Mesela tavuk etini papaya, lime ve acı biberler bir gece marine ederek yumuşatmayı o yıllardan biliyordum. Daha eski anılarım ise Büyükanem'in mutfağından. Büyükanem biraz gelenekseldi. Mutfakta sadece *tipsy pudding* (alkollü, ıslak pandispanya) gibi hayli eski ve geleneksel İngiliz tariflerini uygulardı. Bu geleneksel tatlar bende çok iz bıraktı.

Devon'un yerel malzemelerini bir şef için özel kılan nedir? Çok gezdim ama Devon'un ruhundan hiç uzaklaşmadım. Bana göre İngiltere'nin en güzel köşesi. Kendi mikro iklimi var. Ilık olması nedeniyle çiftçiler yıl boyunca sağlıklı kuzu yetiştirebiliyorlar. Bölgeden çıkan kabuklu deniz ürünleri çok mükemmel; Babba-combe'nin deniz tarağı, Dartmouth'un yengeçleri ve Bigbury'nin istiridyeleri harika. Peynir de fantastik.

Güneybatı İngiltere'de en beğendiğiniz restoranlar hangileri? Kaliteli yerel yemekleri, makul fiyata satan gayriresmî mekânları seviyorum. Tuckenhay'deki The Maltsters Arms harika deniz ürünleri pişiriyor. Ama en iyi fish and chips için gitmeniz gereken yer Torcross Boathouse. Bölgedeki favori pub'ım Slapton'daki Tower Inn. Burada Dominique Prandi harika Fransız yemekleri pişiriyor. Michael Caines'in yeni açtığı mekânı Lympstone Manor tabii ki uygun fiyatlı değil, ama mükemmel yemekler sunuyor.

Bir yemeği iyiden mükemmele taşıyan nedir? Günümüzde sayısız iyi şef, pişirme tekniklerine mükemmel derecede hakim olarak, performanslarından hiç kaybetmeden, mütemadiyen yüksek standartlarda yemek pişiriyor. Ancak bu mükemmel seviye, onların sadece tek Michelin yıldızına ulaşmasını sağlıyor. 17 yıllık kariyerim boyunca üç restoranımda ikişer yıldız edindim. İki yıldız için teknikten çok daha fazlasına sahip olmanız gerekir. Benim tarzım sürekli evrilir. Kalbim geleneksel Fransız mutfağındadır. Mutfakta mükemmeliği ise Michel Roux Jr'ın Le Gavroche'siyle ölçüyorum.

Yeni bir yemek yaratırken ilhamı nerelerden alıyorsunuz? Fransa'da dışarda yemek yemek, beni her şeyden daha fazla besliyor. Fransızların yiyeceğe yaklaşımını çok seviyorum. Her bölgenin kendi spesiyali ve yemekleri olması, mutfak kültürünün onlar için bir yaşam tarzı olduğunu gösteriyor. Paris'in dışına çıktığınızda hemen her yerde öğle yemeği iki saate yakın bir sürede yenir. Ardından mutlaka öğleden sonra şekerlemesi yapılır. Her yaşta çocuğu bütün restoranlarda görürsünüz. İşte bunlar yemek kültürünün bir yaşam tarzı olduğunun kanıtları. Ben ayrıca ekibimden de ilham alırım. Her zaman genç, beni besleyecek ve kendi izini bırakmaya yatkın kişileri etrafımda tutarım. En çok da coşkuyu önemserim. Bu beni denemeye, keşfetmeye yönlendiriyor.

grosvenorhoteltorquay.co.uk

EVLİYÂZÂDE

zeytinyağı

1886'dan beri...

www.evliyazadezeytinyagi.com.tr

TURKCELL PLATINUM'U SEÇİN AYRICALIKLARI YAŞAYIN



TURKCELL
PLATINUM

İstanbul-Singapur bileti 10 kişiye çekilişle verilecektir. Kampanya MPI'nin 22.09.2017 tarih ve 24951361-255.01.02-E.3308 sayılı izniyle 03.10.2017 (Saat: 10.00)- 06.11.2017 (Saat: 09.59) tarihlerinde düzenlenecektir. Turkcell, Türk Hava Yolları, Mucize Tanıtım çalışanlarıyla 18 yaşından küçükler çekilişle katılamaz. KDV/ÖTV dışındaki vergiler talihlilerce ödenir. D&R hediye kitap, yıl sonuna kadar pazar günleri 1000 adet, 20TL'ye kadar ve 1 kullanımla sınırlıdır. Vale hizmeti yıl sonuna kadar belirli AVM'lerde günde 1, ayda 2, yılda 4 kez ile sınırlıdır. Cinemaximum'larda 1 bilete 2. hediye bilet aynı film için Pazartesi, Perşembe, Cuma ve Pazar günleri, ayda 4 kullanım sınırıyla 31 Ekim 2017'ye kadar geçerlidir. Platinum 12 GB paketi ile birlikte fizy, 10 GB internetiyle birlikte TV+ ve Dergilik faydası verilir. İnternet kotası bitiminde herhangi bir data paketi yoksa mobil internet üzerinden yapılan TV+ ve Dergilik kullanım hızı 1 Kbps'ye indirilir. Başka bir internet paketi varsa kullanımlar hız kısıtı olmadan bu internet paketinden düşer. fizy uygulaması genelinde sadece Twitter ve Facebook'a giriş yapılırken veya uygulama içerisindeki bazı entegrasyonlar (Google Analytics, Adjust vb.) için standart internet bağlantı ücreti yansıtılır, mobil internet paketi varsa paketten düşülür. Tariften yurt dışında geçerli özelliği ile otomatik olarak günlük ek 19,90 TL'ye geçerli ülkelerde her yöne dakikalar ile abonenin bulunduğu ülke ve Türkiye yönü aranabilir; internet ve SMS'ler aynen kullanılabilir. Sadece kullanılan gün ücretlendirilir. Yurt içi tarife ek paketler kapsam dışıdır. Paket faydaları bittiğinde aşım ücretlendirilecektir. Ücretlendirme periyodu 60 sn/1 MB'tır. İptal için IPTAL SUPERYURTDISI yazıp 2200'a gönderilir. Turkcell'in, koşullarda değişiklik hakkı saklıdır. Detaylar www.turkcell.com.tr'de.